HOOVER



FORNI DA INCASSO
ISTRUZIONI PER L'USO — IT

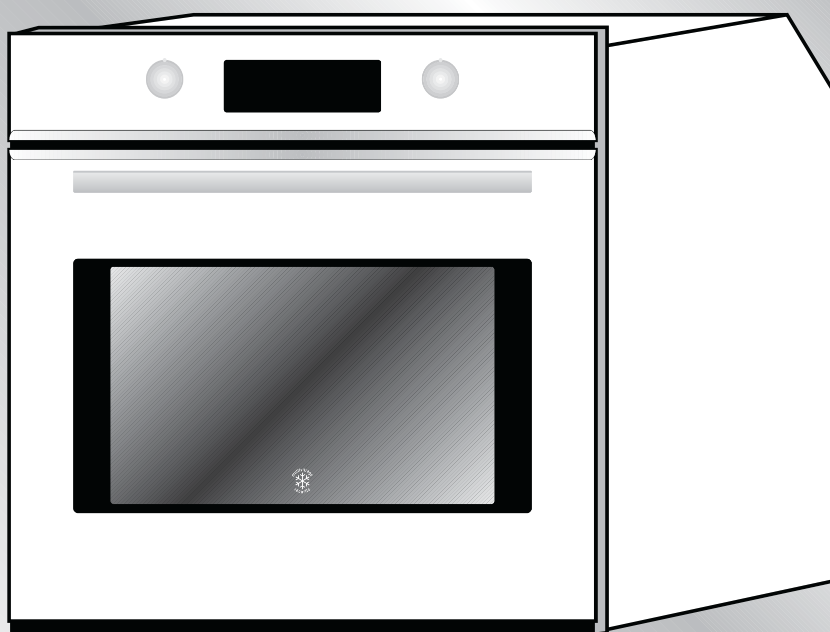
OVENS
USER INSTRUCTIONS — GB

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO — ES

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING — NL

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG — DE

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO — PT



HOOVER - Via Privata Eden Fumagalli - 20047 Brugherio (Milano) - Italy

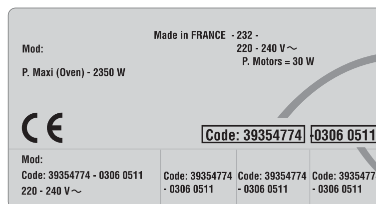
AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le istruzioni incluse in questo libretto. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione e d'impiego, per la manutenzione e la pulizia, ed anche qualche consiglio per un ottimo utilizzo del forno. Conservare con cura questo documento per ogni consultazione ulteriore ed annotare qui sotto, prima dell'installazione il numero di serie del forno, nel caso di richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

Dopo aver sballato il forno assicurarsi che non sia danneggiato, in caso di dubbi contattare personale qualificato.
Tenere i materiali utilizzati per l'imballo (buste di plastica, polistirolo, chiodi o graffette) fuori dalla portata dei bambini.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto delle istruzioni spiegate nel presente libretto

Placca segnaletica (situata sul lato dell' apparecchio)



Codice prodotto:....................
Numero di serie: ....

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA

- Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.
- CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 89/336/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.
  Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- **non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza**
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
- In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguendi indicazioni: aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente,(tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm. rispetto ai conduttori di linea.
  Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
  Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Il forno possiede delle caratteristiche tecniche ben definite e perciό non potrete apportare modifiche.
- Non utilizzate mai macchine a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno.
- Non mettete alcun prodotto infiammabile nel forno. Potrebbe incendiarsi se il forno venissa acceso accidentalmente.
- Non appogiatevi e non fate sedere i bambini sulla porta del forno.
- Usate gli appositi guanti da forno per introdurre ed estrarre dal forno recipienti, cibi ed accessori.

RACCOMANDAZIONI

- Dopo ogni utilizzo, eseguire la manutenzione favorirà una perfetta pulizia con la pirolisi.
- Non rivestire mai le pareti del forno con alluminio o con altri materiali simili. Si rischia di bruciare il foglio d'alluminio e di danneggiare le pareti del forno.
- É consigliato di non utilizzare il forno alle alte temperature per non rischiare di provocare fumo e odori. É dunque meglio allungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura.
- Vi consigliamo di utilizzare solo dei piatti che resistano alle alte temperature.

INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio, gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
Il mobile nel quale il forno deve essere incassato deve essere realizzato con materiali resistenti al calore.

Il forno puó essere incassato sia sotto un piano di cottura sia in colonna.

Prima del fissaggio : é indispensabile assicurare una buona aerazione del vano di incasso al fine di permettere una buona circolazione dell'aria necessaria al raffreddamento ed alla protezione dei meccanismi interni. Bisogna quindi praticare aperture (vedere ultima pagina).

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'INSTALLAZIONE DEL FORNO DEVE ESSERE EFFETTUATA DA UN INSTALLATORE AUTORIZZATO O DA UN TECNICO QUALIFICATO.
L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti.
La casa costruttrice, declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

Importante: la casa costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.

Il forno è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme e deve essere munito di spina tripolare con polo di terra che assicura la completa messa a terra.
L'efficacia della sicurezza è comunque subordinata anche alla corretta messa a terra del vostro impianto. Pertanto, prima di alimentare elettricamente il forno accertarsi che la presa abbia un corretto collegamento di messa a terra e che la portata amperometrica del contatore elettrico risulti idonea per l'assorbimento indicato dai dati di targa del forno.
Nota: non dimenticate che l'apparecchio potrebbe aver bisogno di manutenzione da parte dell'assistenza tecnica. Ponete quindi la presa di corrente in una posizione facilmente accessibile.
Questo apparecchio é venduto provvisto di cordone di alimentazione con presa di corrente e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 230 Volts.

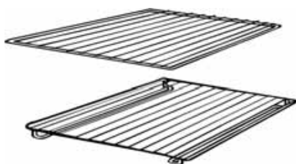
Attenzione: nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo omnipolare di interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

FAR VERIFICARE L'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI MESSA A TERRA.
La sostituzione del cordone di alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, si deve staccare la spina dalla presa di corrente o togliere corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

DOTAZIONE DEL FORNO

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

La griglia semplice serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci. **La griglia porta-piatto** serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'é nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



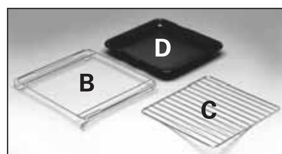
La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Puo essere appoggiata sotto la griglia, inserita nelle apposite guide della griglia o ancora, posta sul fondo del forno. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto.
Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inultimente.

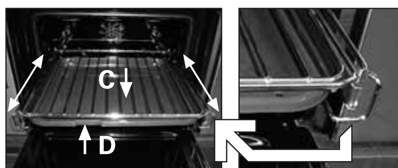


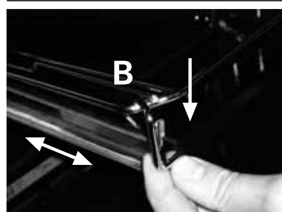
GUIDA TELESCOPICA

Estrarre i bracci telescopici e posizionare la griglia porta leccarda **B** dietro al fermo griglia nella parte frontale.

Completare con l'inserimento della griglia piana **C** e della leccarda **D**







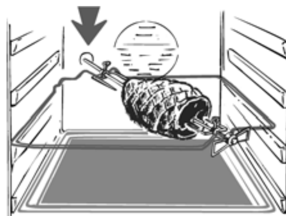
Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 6). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

IL GIRARROSTO

Non si effettua preriscaldamento per le cotture al girarrosto. Le cotture al girarrosto si effettuano a porta chiusa.



TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 6-7 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture. Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

MANUTENZIONE DEL FORNO

- **Prima di effettuare la pulizia attendere che l'apparecchio si raffreddi.**
- **Non usare mai prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti che potrebbero danneggiare lo smalto e l'acciaio.**
- **Usare semplicemente acqua saponata o prodotti a base di ammoniaca.**

LE PARTI IN VETRO
Alla fine di ogni utilizzo del forno, asciugate con carta assorbente. Se gli schizzi sono troppo grandi, pulite con una spugna ed un detergente. Sciacquate ed asciugate. Non usare mai prodotti abrasivi o oggetti taglienti.

LA GUARNIZIONE PORTA FORNO
Pulire con una spugna e del detergente.

GLI ACCESSORI
Pulire con una spugna imbevuta d'acqua saponata. Risciacquare e asciugare. Non usare prodotti abrasivi.

LA LECCARDA
Dopo aver grigliato, estrarre la leccarda dal forno. Abbiate cura di svuotarla in un recipiente a parte, lavare e risciaquare con dell'acqua calda e una spugna imbevuta di detersivo.
Lasciarla a riposo con uno strato d'acqua e detergente per ammorbidire le incrostazioni.
Puo anche essere lavata, in lavastoviglie o con prodotti reperibili in commercio.
Non lasciare mai la leccarda sporca all'interno del forno.

LUCE FORNO
Staccare la spina di alimentazione prima di ogni operazione di pulizia o di sostituzione della lampadina.
La lampadina e il bulbo protettivo sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature.





Caratteristiche della lampadina:
230 V~ - 25 W - Base E 14 -
Temperatura 300°C.

Per la sostituzione della lampadina difettosa, è sufficiente smontare il bulbo in vetro,
- togliere la lampadina,
- sostituirla con una lampadina identica e,
- riavvitare il bulbo in vetro che serve come protezione.

FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.
I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.
Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.
Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.
Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrosti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda. La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.

N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

PULIZIA DEL FORNO: LA PIROLISI

La pirolisi è un sistema di pulizia che sfrutta le alte temperature per rimuovere lo sporco.
I fumi risultanti dal processo vengono puliti tramite il passaggio nel filtro catalizzatore.
poiché durante il processo di pirolisi la temperatura è estremamente alta, la porta del forno è munita di un blocco di sicurezza per impedirne l'apertura.
Durante la pirolisi è possibile che un leggero odore si propaghi nella stanza; sarà più o meno percettibile a seconda dell'aerazione della stessa.

IMPORTANTE :

- Prima della pirolisi:
- Togliete tutti gli accessori dal forno perché potrebbero danneggiarsi con l'alta temperatura della pirolisi.
- É importante togliere ogni accumulo di grasso. Residui grassi in quantità elevata potrebbero infiammarsi sotto l'azione del calore intenso che si sprigiona durante la pirolisi.
- Chiudere la porta del forno
- Nel caso di installazione di un piano di cottura sopra il forno, non utilizzare mai i bruciatori o le piastre elettriche durante l'operazione di pirolisi allo scopo di evitare un eccessivo riscaldamento del cruscotto del forno.
- É altamente sconsigliato l'utilizzo dei prodotti detergenti o altri prodotti per la pulizia dei forni.

La pirolisi lascia sulle pareti del forno un deposito di qualche residuo biancastro.
Attendere il raffreddamento del forno poi pulire l'interno del forno con una spugna umida.

Nota:
- *una pulizia dopo una cottura permette di beneficiare del calore già immagazzinato nel forno e quindi economia di energia.*

Il forno pirolisi é dotato di una turbina di raffreddamento per proteggere dal calore i componenti del forno. La turbina di raffreddamento parte automaticamente quando il centro forno raggiunge temperature elevate e continua a funzionare per qualche minuto dopo la fine della pirolisi.

Attivazione del ciclo di pirolisi
1. Lasciare la manopola del termostato in posizione ‘0’
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione P
3. La porta del forno viene bloccata.
4. Impostare, con il programmatore del forno, la durata del ciclo di pirolisi; è possibile impostare anche una partenza ritardata.

- **ATTENZIONE: IL CICLO DI PIROLISI NON PARTE SE NON VIENE IMPOSTATA UNA DURATA DEL CICLO STESSO.**

Forno poco sporco	**90 minuti**
Forno normalmente sporco	**105 minuti**
Forno molto sporco	**120 minuti**

5. Al termine del ciclo di pirolisi il forno si spegnerà automaticamente.
6. Riportare il selettore funzioni in posizione ‘0’

La temperatura all’interno del forno diminuisce; la porta verrà sbloccata solo quando la temperatura interna sarà inferiore a 320°C.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica in caso di mancato funzionamento vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.
Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento: spegnere l’apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

• CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell’acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.
Il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all’intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

• ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell’apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

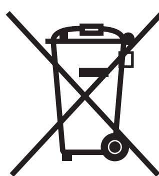
• ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

• UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “Numero Utile” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.

• MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?



È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

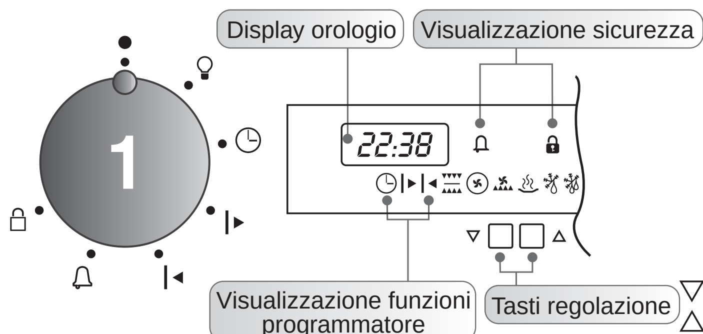


Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).
Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all’ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d’un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.
Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.
Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l’ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
LAMPADA FORNO	• Spostando la manopola (1) sul simbolo viene accesa la lampada			• Questa funzione è utile per ispezionare il forno quando spento
OROLOGIO	• Posizionare il selettore 1 sul simbolo • Regolare l'ora con i tasti ▽e△(durante la regolazione i numeri sul display lampeggiano)	• Posizionare il selettore sul simbolo	• Permettedi regolare l'ora indicata dall'orologio del forno	• Regolare l'ora utilizzando i tasti ▽e△ durante la regolazione i numeri sul display lampeggiano
SUONERIA	• Posizionare il selettore 1 sul simbolo • Regolare la durata con i tasti ▽e△ (durante la regolazione i numeri sul display lampeggiano)	• Dopo il tempo impostato la funzione si spegne da sola; se deve essere fermata prima è necessario portare il tempo impostato a 0 (selettore 1 su e utilizzati i tasti ▽e△)	• Permette di avere un segnale sonoro (per alcuni secondi) al termine del tempo impostato	• Viene utilizzato come promemoria • **Il funzionamento della funzione è indipendente dal forno (può essere utilizzato anche a forno spento)**
SICUREZZA BAMBINI	• Posizionare il selettore 1 sul simbolo la spia lampeggia • Premere insieme i tasti ▽e△ per 3 secondi • Confermato smette di lampeggiare	• Premere insieme i tasti ▽e△ per 3 secondi • La spia lampeggia	• Non permette di cambiare le impostazioni del forno (neanche girando accidentalmente i selettori)	• Attivata a forno spento non permette l'accensione del forno stesso • Attivata a forno funzionante non permette di cambiare le impostazioni del forno (spostamento accidentale dei selettori) **Attenzione: il forno può essere ancora spento girando il selettore 2 sulla posizione 0**
DURATA COTTURA *Da utilizzare anche per il ciclo di pirolisi*	• **Selezionare una funzione di cottura (selettore 2)** • Posizionare il selettore 1 sul simbolo • Regolare la durata con i tasti▽e△(durante la regolazione i numeri sul display lampeggiano)	• Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola; se deve essere fermata prima è necessario fermare il forno oppure portare a 00:00 la durata cottura (selettore 1 su simbolo ed utilizzare i tasti▽e△)	• Permette di memorizzare l'ora di fine cottura • Al termine dell'impostazione posizionare il selettore 1 sul simbolo per visualizzare l'ora corrente • Per visualizzare il tempo programmato posizionare il selettore 1 sul simbolo	• Al termine della durata di cottura impostata ferma automaticamente il forno ed avvisa, per alcuni secondi, con segnale sonoro
FINE COTTURA *Da utilizzare anche per il ciclo di pirolisi*	• **Selezionare una funzione di cottura (selettore 2)** • Posizionare il selettore 1 sul simbolo • Regolare l'ora di fine cottura con i tasti ▽e△(durante la regolazione i numeri sul display lampeggiano)	• All'ora impostata la funzione si spegne da sola; se deve essere fermata prima è necessario fermare il forno posizionando il selettore 2 sul simbolo	• Permette di memorizzare l'ora di fine cottura • Al termine dell'impostazione posizionare il selettore 1 sul simbolo per visualizzare l'ora corrente • Per visualizzare il tempo programmato posizionare il selettore 1 sul simbolo	• Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione 'durata cottura' - ad esempio il cibo desidrato deve cuocere per 45 minuti e desidero sia pronto per le ore 12:30; in tal caso selezionare la funzione di cottura desiderata *impostare la durata cottura a 45 minuti impostare la fine cottura alle 12:30* **la cottura avrà automaticamente inizio alle ore 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente** **Attenzione: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura la cottura inizierà subito e terminerà all'ora di fine cottura impostata**

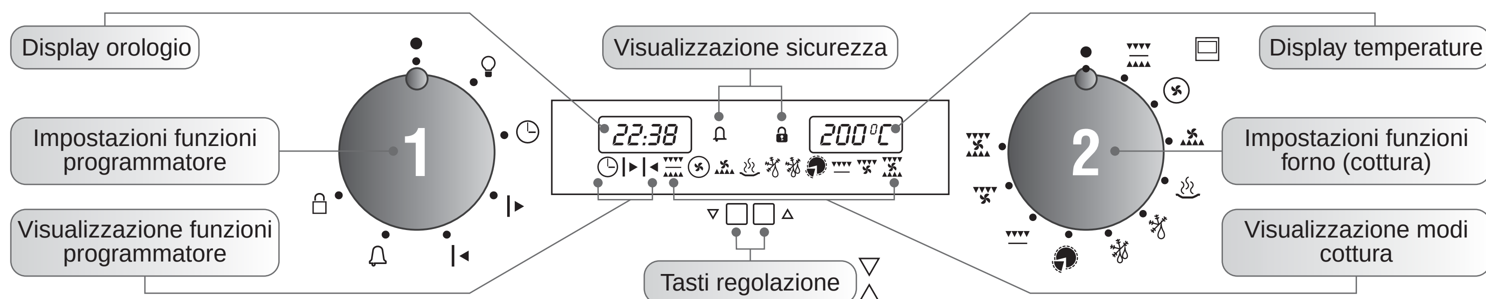
IL PROGRAMMATORE



Il programma esegue alcuni controlli ad ogni impostazione e in conseguenza può essere percepito un piccolo ritardo sulla partenza

ATTENZIONE:

la prima operazione da eseguire dopo installazione o interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perché sul display lampeggia l'ora 12:00) é la regolazione dell'orologio, altrimenti il forno non funziona.



• Se l'orologio non viene impostato il forno non funziona e sul display lampeggia l'ora 12:00.

Per avviare la cottura è necessario selezionare una funzione con la manopola (2), sul display si illuminerà il simbolo corrispondente e la temperatura automaticamente pre-definita lampeggerà, se si desidera modificare tale temperatura, agire sui tasti ▽o△ . Dopo qualche secondo il forno entrerà in funzione, ma è possibile regolare il programmatore per l'avvio differito all'ora desiderata (si veda il capitolo "Il programmatore"). Il simbolo della funzione cottura lampeggerà fino a che il forno non avrà raggiunto la temperatura indicata sul display, raggiunta smetterà di lampeggiare e un suono avviserà l'utente.

Nota bene: È possibile interrompere il funzionamento del forno in qualsiasi momento riportando la manopola (2) sullo "●".

Simbolo	Temperatura predefinita	Possibile regolazione	Funzione
Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.	220° C	50°-240° C	**Convezione naturale** Sono in funzione la resistenza suola e la resistenza cielo forno. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti. Si ottengono buoni risultati per cotture su un ripiano con regolazione della temperatura da 50 a 240°C.
	180° C	50°-240° C	**Forno ventilato** È in funzione la resistenza circolare posteriore con l'ausilio della ventola interna al forno. L'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce, senza mescolare sapori e odori). Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte margherita, pasta sfoglia, ecc.).
	160° C	50°-220° C	**Suola ventilata** Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	60° C	–	**Mantenimento in caldo** Utilizzo intermittente della resistenza di suola e di cielo con l'ausilio della ventola. La temperatura è pre-regolata a 60°C costanti (per questa funzione non è possibile modificare la temperatura di funzionamento). Ideale per tenere in caldo i cibi appena cotti senza rischio di sovracottura, è molto pratico anche per riscaldare le stoviglie che devono essere servite calde.
	20° C	–	**Scongelamento a temperatura ambiente** Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	40° C	–	**Scongelamento** Utilizzo intermittente della resistenza di suola e di cielo con l'ausilio della ventola. La temperatura è pre-regolata a 40°C costanti (per questa funzione non è possibile modificare la temperatura di funzionamento). Questa funzione permette di scongelare rapidamente prima della cottura.
	230° C	–	**Funzione pastry** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna.
	210° C	180°-240° C	**Grigliatura tradizionale a porta chiusa** In questa posizione viene inserita la resistenza del grill a raggi infrarossi. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	190° C	50°-200° C	**Grill ventilato a porta chiusa** L'aria, riscaldata dalla resistenza grill, viene aspirata dal ventilatore che la riversa sulle vivande alla temperatura desiderata tra 50 e 200°C. Il grill ventilato sostituisce egregiamente il girarrosto e garantisce ottimi risultati con pollame, salsicce e carni rosse, anche in quantità rilevante.
Programma di prova secondo CENELEC EN 50304.	200° C	50°-230° C	**Forno ventilato** Sono in funzione la resistenza di suola e di cielo con l'ausilio della ventola interna al forno. Questa funzione è indicata per la cottura di pollame, pesce, pane, ecc. Questo sistema di cottura assicura anche una buona distribuzione del calore e quindi è possibile cuocere su ampia superficie qualsiasi pietanza.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Le temperature ed i tempi di cottura vengono forniti a titolo indicativo per facilitare l'uso del forno. L'esperienza personale dovrebbe permettere di adattare le ricette ad i gusti ed alle abitudini personali.
Ricordate che la cottura a temperature elevate puó causare schizzi di liquidi ed il forno sporcandosi puó produrre fumo. Vi consigliamo di ridurre la temperatura di cottura, anche se ció significa allungarne la durata.

Le pareti del forno sono dotate di supporti per le griglie a differenti livelli.



PESCE

Piatto	*Modo cottura*	Quantità	°C cottura	Tempo di cottura	Posizione griglia
Spigola o Orata	*Convezione Naturale*	1kg intero	220° C	30 minuti	1
Coda di rospo	*Convezione Naturale*	1kg brasato	220° C	30 minuti	1
Filetto di sogliola	*Convezione Forzata*	6 pezzi	160° C	15-20 minuti	1
Pesce alla griglia	*Grill*	6 filetti	275° C	2x5 minuti	4

VERDURE - ALTRI PIATTI

Piatto	*Modo cottura*	Quantità	°C cottura	Tempo di cottura	Consigli
Cavolo al forno	*Convezione Naturale*	per 6	200-220° C	1 ora	
Paté in crosta	*Convezione Naturale*		200-220° C	1 ora/kg	
Cicoria con emmental	*Convezione Forzata*	per 6	180-200° C	25-30 min	
Soufflé salatini/dolci	*Convezione Forzata*	per 6	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Pomodori al forno	*Convezione Forzata*	6-8 pezzi	200-220° C	40-45 min	
Flan di pere	*Suola ventilata*	per 6	220° C	35-40 min	
“Quiche Lorraine”	*Suola ventilata*	6 pers.	220° C	45-50 min	
“Gratin dauphinois”	*Turbogrill*	6 porzioni	200° C	45 min	Piatto ovale

Tutte le cotture si fanno con la griglia al livello ‘1’, eccetto quelle indicate con ‘’ che richiedono il posizionamento della griglia al livello centrale*

CARNE

É consigliabile salare la carne solo a fine cottura, poiché il sale favorisce la fuoriscita dei grassi, il forno si sporca più facilmente e produce più fumo. Gli arrosti di carne bianca, vitello, agnello e pesce possono essere messi nel forno freddo. La cottura risulterà più lunga ma il cibo verrà cotto uniformemente anche nel suo interno.
Per la carne rossa, un buon preriscaldamento del forno è alla base di una cottura migliore.

PER GRIGLIARE
• Prima d'infornare: tirate fuori la carne dal congelatore qualche ora prima di grigliarla. Poggiatela su fogli di carta da cucina per migliorare il gusto ed impedire che la carne rimanga fredda al suo interno. Aggiungete pepe e spezie prima di grigliare ma ricordatevi di salare solamente a fine cottura. Cosí la carne resterà morbida e saporita. Ungete tutta la carne da cuocere con un po' d'olio, possibilmente con un pennello da cucina. Aggiungete ancora un po' di aromi e di pepe. Mettete il piatto nel forno. Girate la carne a metà cottura senza bucarla.
• Durante la cottura: non bucate mai il cibo mentre cuoce, o mentre lo si gira: i grassi e l'acqua della carne escono ed il cibo diventa asciutto.

Piatto	*Modo cottura*	Quantità	°C cottura	Tempo di cottura	Consigli
Anatra	*Convezione Naturale*	1,5 kg	200-220° C	1 ora 30 min.	
Tacchino	*Convezione Naturale*	5/6 kg	160-180° C	2 ore 30 - 3 ore	
Oca	*Convezione Naturale*	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 ore 30 min.	
Cosciotto agnello	*Convezione Naturale*		200-220° C	15 min. per 1/2 kg	
Pollo arrosto	*Convezione Naturale*	1/1,5 kg	220° C	circa 1 ora	
Roast beef	*Convezione Naturale*		240° C	15 min per 1/2 kg	
Coniglio arrosto	*Convezione Forzata*	800-1 kg	200-220° C	50-60 min	
Manzo	*Girarrosto*	1kg	275° C	15-20 min	senza preriscaldam.
Agnello / Montone	*Girarrosto*	1 kg	275° C	20-25 min	senza preriscaldam.
Kebab	*Grill*	6 pezzi	275° C	2x8 min	Girare a metà cottura
Costolette di maiale	*Grill*	6 pezzi	275° C	2x8 min	Girare a metà cottura

Ogni ricetta va cucinata con la griglia posizionata sul livello "1".

DOLCI

Evitate di utilizzare degli stampi lucidi perché questi riflettono il calore e possono bruciare l'esterno del dolce. Se la doratura del dolce fosse troppo rapida, ricoprirlo con un foglio di carta da forno o di alluminio. Attenzione : usate il foglio d'alluminio dalla parte giusta: la parte lucida deve essere rivolta verso il dolce. In caso contrario il calore sarà riflesso e non penetrerà all'interno dell'alimento. Evitate di aprire la porta del forno durante i primi 20-25 minuti di cottura altrimenti tutti dolci che richiedono une lievitazione durante la cottura come soufflés, brioches, etc. si sgonfieranno immediatamente. Per controllare la cottura, pungete il centro del dolce con la punta di una lama di coltello. Se una volta estratta sarà pulita, allora il dolce è cotto ed è possibile fermare la cottura. Nel caso in cui la punta della lama rimanga umida, o con dei residui di pasta, continuate la cottura abbassando leggermente la temperatura per evitare che il dolce si bruci esternamente.

Piatto	*Modo di cottura*	Quantità	°C di cottura	Tempo di cottura	Livello griglia	Consigli
Brioche	*Convezione Forzata*	800 grs	200° C	40-45 min	1	
Pan di spagna	*Convezione Forzata*		180-200° C	30-35 min	1	Ø 27
Bigné	*Convezione Forzata*	40 pezzi	190° C	35 min	1 / 3	2 teglie*
Base per torta	*Convezione Forzata*	per 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Pasta sfoglia	*Convezione Forzata*	6 pezzi	200° C	15-20 min	1	
Meringhe	*Suola ventilata*	1 teglia	80-85° C	4 h 30	1	

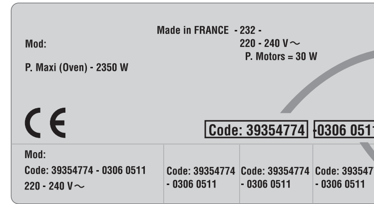
** con la ventilazione e la resistenza suola, raccomandiamo il preriscaldamento per risparmiare tempo.*

GENERAL WARNINGS

• Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number below in case you need to get help from the after-sales service.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.



Product Code:.........................

Serial N°: ....

DECLARATION OF COMPLIANCE

- The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

CE This appliances complies with Directives 89/336/EEC, 73/23/EEC and following changes.

SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food.
  Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- **Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.**
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

- If the cable is damaged it must be replaced promptly.
  When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
  Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
- The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.
- Never use a steam or high-pressure spray to clean the oven.
- Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.
- Do not press on and do not let children sit on the oven door.
- Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

RECOMMENDATIONS

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smoky smells, we recommend not using the oven at too high a temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.
- Identification plate (located on the side of the oven)

INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

The oven can be located high in a column or under a worktop.

Before fixing: you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.

The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.
The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker having a distance between contacts of at least 3 mm.

The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.

CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 230 V AC across the phases or across phase and neutral.

Connection must be carried out having first checked:
. the supply voltage indicated on the meter,
. the circuit-breaker setting.

The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

Caution:
. Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.
. The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.

NB: *Do not forget that the oven may require after-sales service. Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.*

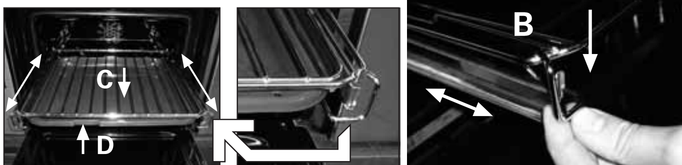
***Power supply cable**: if the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.*

OVEN EQUIPMENT

The simple shelf can take moulds and dishes.
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.
The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

The drip tray catches the juices from grilled foods. It can be put on a shelf, or slid under the rails. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill; remove it from the oven for other cooking methods.
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

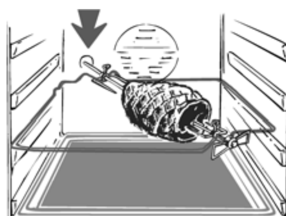
TELESCOPIC SHELF KIT
Slide out the runners and position the shelf support B behind the shelf stop located at the front side of the kit. Complete assembly by inserting plain shelf C and drip tray D



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

THE TURNSPIT

No preheating is required for Rotisserie cooking. Rotisserie cooking is done with the door closed.



GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 13).
Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 13 - 14. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

CLEANING THE OVEN

- **Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.**
- **Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.**
- **Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.**

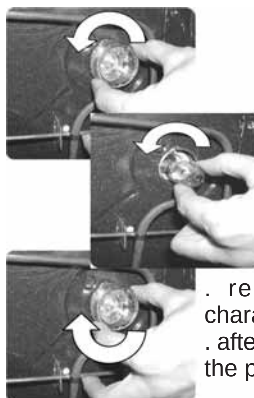
GLASS PARTS
We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse. Never use abrasive cleaners or sharp objects.

OVEN DOOR SEAL
If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES
Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

DRIP TRAY
After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid. If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dish washer or be cleaned with a commercial oven cleaner.
Never placer a soiled drip tray in the oven.
Never leave the drip tray in during pyrolysis.

OVEN LIGHTING
Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.
The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.



Bulb characteristics:
230 V AC - 25 W - E 14 base - Temperature 300℃

To change a defective bulb, just
. unscrew the glass cover,
. unscrew the bulb,
. replace it with the same type: see characteristics above,
. after replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand. The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.
Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.
Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.
It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.
If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.
The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

CLEANING THE OVEN : PYROLYSIS

Pyrolysis is a cleaning method that uses high temperatures to destroy dirt.
The resulting smoke is cleaned by the passage of a catalyser. The oven door is provided with a safety lock that prevents it being opened during pyrolysis due to the necessity of high temperatures. The pyrolysis cycle may result in a slight odour in the kitchen which will be more or less noticeable depending on the latter's aeration.

IMPORTANT:

Before carrying out pyrolysis:

- **Take all accessories out of the oven as** they will be damaged in the high pyrolysis temperatures;
- **Clean away all excess food spills or large scraps of food** which would take too long to be destroyed. **Effectively, large amounts of grease may catch fire under the intense heat emitted by pyrolysis.**
- **Close the oven door.**

. If you have an hob top installed above the oven, never use the gas burners or the electric plates during pyrolysis to avoid excessive heating of the oven's control panel.

. It is strongly advised not to use detergents or any other recommended product for cleaning ovens.

- Open the oven door.
  Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

Remarks:

- *you will save energy by cleaning directly after cooking thus making use of the residual heat in the oven.*

- The cooling fan operates from the start of the pyrolysis.
- The cooling fan only stops when the oven parts are sufficiently cooled.

ACTIVATING THE PYROLYSIS CYCLE

1. Leave the thermostat knob in position '0'
2. Rotate the function selector to the position P
3. The door is locked
4. Using the programmer set the pyrolysis time; a delayed start can be setted (look at the programmer paragraph)

ATTENTION: if a pyrolysis cycle time is not settet the pyrolyses will not start

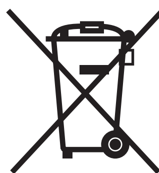
• **Oven moderately dirty**	**90**	**minutes**
• **Oven normally dirty**	**105**	**minutes**
• **Oven very dirty**	**120**	**minutes**

5. At the end of the pyrolysis cycle the oven will automatically switch off.
6. Rotate the function selector to the position '0'
The oven temperature will decrease, the door will be unlocked once the temperature will be under 320°C.

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre
If the oven is not working, we recommend that:
- you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.

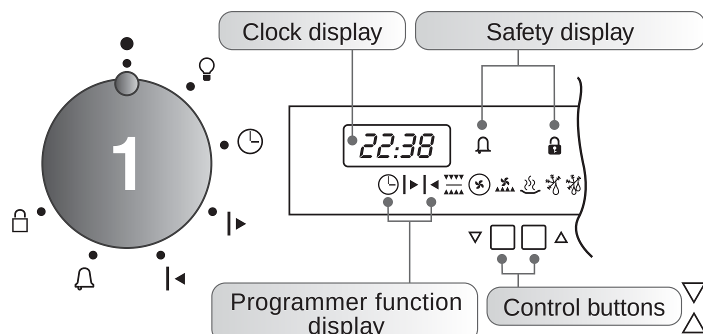


This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

USE OF THE PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WAT IT IS FOR
OVEN LIGH	• When knob (1) is turned to the symbol, the light comes on			• This function is useful for checking that the oven is fully operational.
CLOCK	• Turn the selector knob (1) to the symbol. • Using the and buttons, set the time of day (while setting, the numbers on the display will flash)	• Turn the selector knob to the position	• Allows you to regulate the time shown on the oven clock	• Using the and buttons, set the time of day (while setting, the numbers on the display will flash) **NB: Set the clock immediately after installing the appliance or after an interruption to the power supply (this is shown by 12:00 flashing on the display).**
ALARM	• Turn selector knob 1 to the symbol. • Set the cooking time using the and buttons (while setting, the numbers on the display will flash)	• When the set cooking time is up, the oven will automatically switch itself off. If you need to stop it before then, you must turn the set time to 0 (selector knob 1 on and then use the and buttons)	• Provides an audible alarm signal (for a few seconds) at the end of cooking time.	• Useful as a reminder • **This function works independently of the oven (it can be used even when the oven is not working)**
CHILD SAFETY	• Turn the selector knob 1 to the symbol. The indicator light will flash. • Press the and buttons at the same time, for three seconds. • The setting is confirmed when the light stops flashing.	• Press buttons and together for three seconds. The light flashes.	• The oven settings cannot be altered (even when the knobs are accidentally adjusted)	• Operates even when the oven is not on preventing it from being inadvertently switched on. • Is operational when the oven is on and prevents any alterations to the settings (through accidental turning of the knobs) **NB: the oven can still be switched off by turning selector knob 2 to position 0.**
COOKING TIME *(To be used even for the pyrolysis cycle)*	• **To select a cooking function use (selector knob 2)** • Turn selector knob 1 to the symbol • Set the cooking time using the and buttons (while setting, the numbers on the display will flash)	• When the cooking time is up, the oven will switch it self off. If you need to stop it before then, the oven must be switched off, or the cooking time must be turned to 00:00. (selector 1 to symbol , and use the and buttons)	• Allows the end of cooking time to be stored in the memory. • When the cooking time has been set, turn selector knob 1 to the symbol to display the time of day. • To display the programmed time turn selector knob 1 to the symbol.	• When the set cooking time is up the oven switches itself off automatically and for a few seconds an alarm sounds.
END OF COOKING *(To be used even for the pyrolysis cycle)*	• **Select a cooking function (selector knob 2)** • Turn the selector knob to the symbol. • Set the end of cooking time using the and buttons (while setting, the numbers on the display will flash)	• At the pre-set time the oven automatically switches itself off. If you need to stop it before then, switch the oven off by turning the selector knob 2 to the symbol.	• Allows the end of cooking time to be stored in the memory. • When the cooking time has been set, turn selector knob 1 to the symbol to display the time of day. • To display the programmed time turn selector knob 1 to the symbol.	• This function is used typically used with 'cooking time' function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

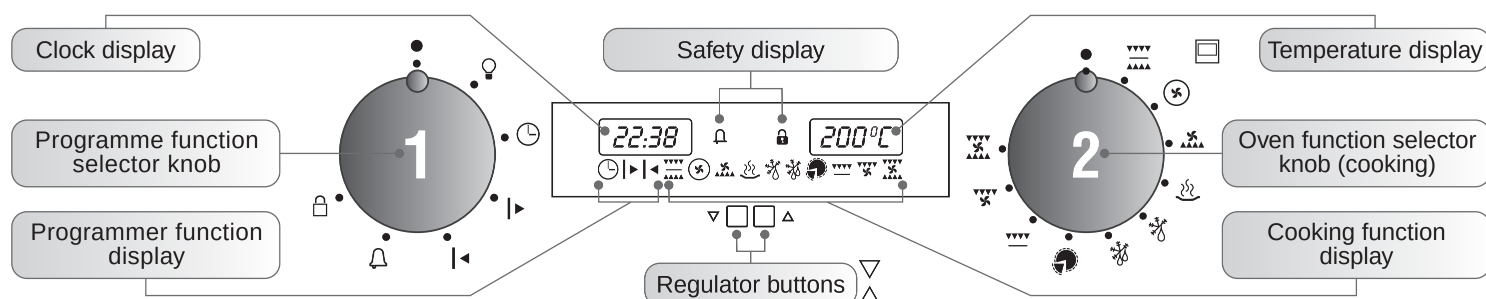
THE PROGRAMMER



WARNING

The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time.

A slight delay will occour when setting a programme, while the oven carries out internal diagnostics.



• If the clock is not set the oven will not work and 12:00 will flash on the display.

To start cooking a function must be selected using knob (2). The corresponding symbol will appear on the display and the automatically pre-set temperature will flash. If you wish to alter that temperature, press the ▽ or △ buttons.
After a few seconds the oven will start working, but the programme selector can be regulated so that the start is delayed until the required time (see chapter "The Programmer"). The cooking function symbol will flash until the oven reaches the temperature shown on the display. When that temperature is reached it will stop flashing and an audible signal sounds.
The oven can be switched off at any stage by simply turning the selector knob (2) to "●".

Symbol	Pre-set temperature	Temperature range setting	Function
Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.	220° C	50°-240° C	**Natural convection** Both upper and lower elements are working. Traditional cooking, best for roasting a leg of lamb or game. Ideal for biscuits and baked apples, and for crisping foods. Best results are obtained by placing on a shelf and regulating the temperature between 50 and 240°C.
	180° C	50°-240° C	**Fan oven** An internal fan ensures that the hot air is evenly distributed to all levels in the oven. Ideal for cooking different types of food at the same time (fish, meat, without mixing flavours or aromas). Delicate cooking - recommended for sponge cakes, puff pastry, etc.
	160° C	50°-220° C	**Lower element & fan** Recommended for delicate cooking (soufflés)
	60° C	–	**Keeping food warm** The upper and lower elements work intermittently with fan assistance. The temperature is pre-set at a constant 60°C (this function does not allow the working temperature to be regulated). Ideal for keeping food hot that has just been cooked, without overcooking it. It is also useful for warming dishes.
	20° C	–	**Defrosting at room temperature** This function allows air at room temperature to be circulated round the item. In this way the food defrosts in just a few minutes without affecting the content.
	40° C	–	**Defrosting** The upper and lower elements work intermittently with fan assistance. The temperature is pre-set at a constant 40°C (this function does not allow the operating temperature to be regulated). This function allows rapid defrosting prior to cooking.
	230° C	–	**Pastry function** The intense heat generated when using this function is similar to that produced in traditional wood-fired pizza ovens.
	210° C	180°-240° C	**Traditional grilling with closed door** In this position, the infrared grill element comes on. Excellent for cooking thin or medium slices of meat (sausages, chops, bacon)
	190° C	50°-200° C	**Fan grilling with closed door** Hot air from the grill element is circulated around the food by the fan at the required temperature, between 50 and 200°C. The fan is an excellent substitute for the rotisserie and ensures excellent results with poultry, sausages and red meats, also in large quantities.
Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.	200° C	50°-230° C	**Fan oven** Both the upper and lower elements are working, assisted by the internal oven fan. This function is recommended for cooking poultry, fish, bread etc. This system ensures an even distribution of heat, making it possible to cook any dish on a large tray.

COOKING TIPS

Temperatures and cooking times are given for information only to facilitate using the oven. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits. Remember that cooking at higher temperatures causes more spattering, and the oven can become dirty and smokey. It is better to slightly reduce the cooking temperature, even if it means increasing the cooking time.

The sides of the oven are equipped with different positions numbered from the bottom.



FISH

Recipes	*Cooking method*	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Shelf level
Tilefish or bream	*Conv cooking*	1kg whole	220° C	30 min	1
Monk fish or Salmon	*Conv cooking*	1kg braised	220° C	30 min	1
Fillet of sole	*Fan cooking*	6 pieces	160° C	15-20 min	1
Grilled fish	*Grill*	6 fillets	275° C	2x5 min	4

VEGETABLES - OTHERS

Recipes	*Cooking method*	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Tips
Braised cabbage	*Conv cooking*	for 6	200-220° C	1 hour	
Pâté en croûte	*Conv cooking*		200-220° C	1 hour/kg	
Chicory with gruyere	*Fan cooking*	for 6	180-200° C	25-30 min	
Potatoes in their jackets	*Fan cooking*	for 6	200-220°	about 1 hour	
Soufflé savoury/sweet	*Fan cooking*	for 6	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Stuffed tomatoes	*Fan cooking*	6-8 pieces	200-220° C	40-45 min	
Leek flan	*Fan + lower element*	for 6	220° C	35-40 min	
Quiche Lorraine	*Fan + lower element*	for 6	220° C	45-50 min	
Toast with crottin*	*Turbo grill*	6 pieces	210° C	3 min to toast one side + 4 min/crottin	Flat steak pan

All the cooking was done at shelf position "1" except cooking marked thus "", which requires cooking at a middle position.*

MEAT

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke. Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS

• Before loading the grill: remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper: this improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.
Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

• During cooking: never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

Recipes	*Cooking method*	Quantity	Cooking ℃	Cooking time	Tips
Beef with carrots	*Conv cooking*	for 6	200-220° C	about 1 hours	
Duck	*Conv cooking*	1,5 kg	200-220° C	1½ hours	
Turkey	*Conv cooking*	5/6 kg	160-180° C	2½ - 3 hours	
Goose	*Conv cooking*	3/4 kg	160-180° C	2 - 2½ hours	
Leg of lamb	*Conv cooking*		200-220° C	15 min/pound	
Roast chicken	*Conv cooking*	1/1,5 kg	220° C	about 1 hour	
Roast beef	*Conv cooking*		240° C	15 min/pound	
Roast rabbit	*Fan cooking*	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Beef	*Rotisserie*	1kg	275° C	15-20 min	No preheat
Lamb / Mutton	*Rotisserie*	1 kg	275° C	20-25 min	No preheat
Kebabs	*Grill*	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking
Pork chop	*Grill*	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking

** All cooking was done at shelf position "1".*

BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with grease-proof paper or aluminium foil. Caution: the correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food. Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking: soufflés, brioches, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

Recipes	*Cooking method*	Quantity	Cooking ℃	Cooking time	Shelf level	Tips
Brioche	*Fan cooking*	800 grs	200° C	40-40 min	1	
Choux pastry	*Fan cooking*	40 pieces	190° C	35 min	1 / 3	2 trays
Pastry base	*Fan cooking*	for 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Puff pastry	*Fan cooking*	6 pieces	200° C	15-20 min	1	e.g. Bouchée
Meringues	*Fan+Lower element**	1 tray	80-85° C	4½ hours	1	Ø profiteroles
Fruit tart	*Fan+Lower element**	for 6	220° C	35-40 min	1	
St Honoré	*Fan+Lower element**	6 pieces	190° C	30-35 min	1	

** with fan and lower element, we recommend preheating with fan cooking to save time.*

INSTRUCCIONES GENERALES

• Lea atentamente el presente manual para poder sacar el mejor partido de su horno. Le aconsejamos que conserve el manual de uso y de instalación para poder consultarlo más adelante y para anotar, antes de la instalación del horno, el número de serie del aparato para una posible intervención del servicio posventa.

Si el horno presenta cualquier fallo, no lo enchufe o desenchúfelo de la alimentación general y llame directamente a un servicio técnico homologado.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de las instrucciones contenidas en el presente manual.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.

CE Este aparato cumple las Directivas Europeas 89/336/CEE, 73/23/CEE y sucesivas modificationes.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos.
  Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.
- El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.
- El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

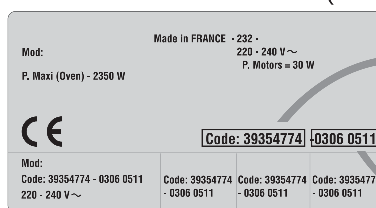
— No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
— No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
— No utilice el aparato si no lleva calzado.
— No deje que los niños o las personas incapacitadas usen el aparato sin vigilancia.
— No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
— En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.
En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:
— saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
— esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea. En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.
No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

- El horno que acaba de adquirir posee unas características técnicas definidas que en ningún caso podrán ser modificadas.
- No utilice nunca un limpiador a vapor o de alta presión para limpiar el horno.
- No guarde productos inflamables dentro del horno; podrían prender si alguien pusiera en marcha involuntariamente el horno.
- No se apoye ni deje sentarse a los niños encima de la puerta del horno.
- Utilice guantes térmicos de cocina para introducir o retirar un plato del horno.

RECOMENDACIONES

- Después de cada utilización, limpie el horno superficialmente. Ello le permitirá obtener unos resultados perfectos cuando lo limpie a fondo.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o con protecciones desechables que se venden en las tiendas. El papel de aluminio o cualquier otra protección en contacto directo con el esmalte caliente podría fundirse y deteriorar el esmalte de la mufla.
- Para evitar que su horno se ensucie demasiado y que desprenda fuertes olores de humos, recomendamos no utilizarlo a una temperatura demasiado elevada. Es preferible alargar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Aparte de los accesorios suministrados con el horno, le aconsejamos que utilice solamente fuentes y moldes de repostería resistentes a temperaturas muy elevadas.

Placa de señalización (situada en el lateral del horno).



Código de producto:..............
N. de serie:.............................

INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrenta no están incluidas en la Garantia.
La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
El mueble donde se debe empotrar el horno debe estar fabricado de un material resistente a una temperatura de 70°C como mínimo.

Se pued puede e colocar el horno en un lugar alto dentro de una columna o empotrarlo debajo de una superficie de trabajo.

Antes de fijarlo: es imprescindible garantizar una buena ventilación del hueco donde quede empotrado para permitir una buena circulación del aire fresco necesario para la refrigeración y para la protección de los órganos interiores. Para ello, realice las oberturas especificadas en la última página según el tipo de empotramiento.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEBE SER REALIZADA POR UN INSTALADOR HOMOLOGADO O POR UN TÉCNICO DE CALIFICACIÓN SIMILAR.
La instalación del aparato debe cumplir la normativa en vigor del país de instalación. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de esta exigencia.
La conexión a la red debe efectuarse a través de una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un dispositivo con corte omnipolar que tenga una distancia de obertura de los contactos de al menos 3 mm.
Es obligatorio que la instalación quede protegida con los fusibles adecuados, debiendo incluir unos cables con sección suficiente para alimentar el aparato con toda normalidad.
CONEXIÓN:
Este aparato está equipado con un cable de alimentación que permite su conexión exclusivamente con una tensión de 230 V~ entre fases o entre fase y neutro.
La conexión se deberá realizar después de haber comprobado:
• la tensión de alimentación indicada en el contador,
• el ajuste del disyuntor.
El hilo de protección del cable (verde/amarillo) conectado al terminal de tierra del aparato debe estar conectado al terminal de tierra de la instalación.

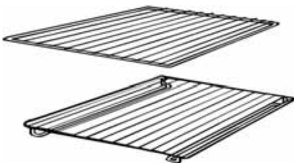
Atención:
. Un profesional deberá comprobar la continuidad de la tierra de la instalación antes de proceder a la conexión.
. Declinamos toda responsabilidad ante cualquier incidente y sus posibles consecuencias que pudieran producirse debido a la utilización de un aparato no conectado a tierra, o conectado a una tierra cuya continuidad sea defectuosa.

NOTA: *Recuerde que la toma de corriente debe quedar colocada de manera que pueda enchufar el horno cuando lo haya sacado del hueco donde está empotrado, por ejemplo en caso de tener que sacarlo ante una posible intervención del servicio de asistencia técnica.*
Cable de alimentación: *En el caso de que sea necesario cambiarlo, le aconsejamos que recurra al servicio de asistencia técnica o a una persona de calificación similar para realizar dicha operación.*

EQUIPAMIENTO DEL HORNO

La rejilla simple sirve de soporte para los moldes y las fuentes.

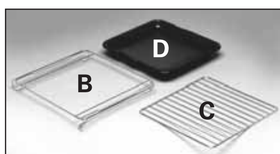
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo decocción (grasera).
Gracias a su perfil especial, las rejillas permanecen en horizontal hasta el tope. No hay ningún riesgo de deslizamiento o de desbordamiento de la fuente.

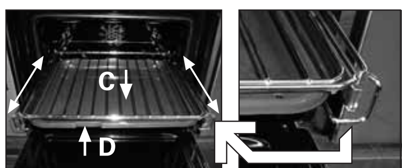


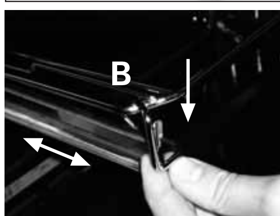
La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Se coloca en la rejilla, o se desliza bajo las guías. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill. Para los otros modos de cocción, retírela del horno. *No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido*



BANDEJASY GUÍASTELESCÓPICAS
Deslice las guías hacia delante y posicione el soporte de la bandeja B detrás deltope de las bandejas situada en la parte frontal del kit.
Se queda perfectamente montado insertando la bandeja plana C y la rejilla D







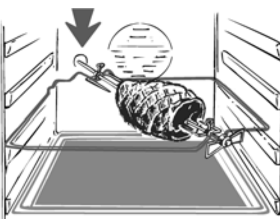
Durante la utilización del horno, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

LA COCCIÓN AL GRILL

Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3° o 4° estante, según las dimensiones de los alimentos. (pág. 20) Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.
La carne y el pescado para cocinar al grill deben ser ligeramente untados con aceite.

EL ASADOR

No es necesario precalentar el horno para las cocciones con el asador.
Durante las cocciones con el asador la puerta debe estar cerrada



TIEMPOS DE COCCIÓN

En las págs. 20 - 21 mostramos una tabla indicativa de los tiempos y temperaturas aconsejados para las primeras cocciones. Con la experiencia podrá variar a su gusto los valores mostrados en la tabla.

MANTENIMIENTO DEL HORNO

- **Espere a que el horno se haya enfriado antes de realizar una operación de limpieza manual.**
- **No utilice nunca productos abrasivos, esponjas metálicas u objetos cortantes para limpiar su horno, porque el esmalte resultaría irremediablemente dañado.**
- **Utilice solamente agua jabonosa o productos líquidos con amoniaco.**

LAS PARTES ACRISTALADAS
Después de cada utilización del horno, le aconsejamos que seque el cristal de la puerta del horno con un papel absorbente. Si las salpicaduras son demasiado importantes, puede limpiarlas después con una esponja bien escurrida y un producto detergente, enjuagando a continuación. No utilice nunca productos abrasivos u objetos cortante.

LA JUNTA UNTA DE LA PUERTA DEL HORNO
Si la junta del horno está muy sucia, límpiela con una esponja ligeramente humedecida.
LOS ACCESORIOS
Límpielos con una esponja empapada con agua jabonosa. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos. Evite los productos abrasivos.
LA GRASERA
Después de una parrillada, saque del horno la grasera. Tenga la precaución de reservar las grasas en un recipiente. Limpie y enjuague la grasera con agua caliente y utilice una esponja empapada con producto detergente. Si los residuos permanecen pegados, déjela en remojo con agua y añádale un producto detergente.
También se puede lavar en el lavaplatos o con otros productos que encontrará en las tiendas.
No vuelva a colocar nunca la grasera sucia en el horno. No efectúe nunca una pirólisis con la grasera en el interior del horno.
ILUMINACIÓN DEL HORNO
Antes de cualquier operación de limpieza o de reemplazo, desenchufe el aparato de la alimentación.
La bombilla, así como su protector, están fabricados en un material resistente a las altas temperaturas.





Características de la bombilla:
230 V~ - 25 W - Casquillo E 14
Temperatura 300°C

Para cambiar una bombilla defectuosa, bastará con:
. desmontar el protector de cristal destornillándolo
. desenroscar la bombilla,
. cambiarla por un modelo idéntico (véanse sus características más arriba).
. Después de haber cambiado la bombilla defectuosa, vuelva a montar el protector atornillándolo de nuevo

HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.
Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gasos.
Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza. tal característica puedé ser restablecidá mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programándo el horno a la máxima temperatura. no usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que puedieran dañar irremediablemente el esmalte.Se aconseja además utilizar fuertes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.
Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.
N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

LIMPIEZA DEL HORNO: PIRÓLISIS

La pirólisis es un método de limpieza que utiliza temperaturas elevadas para eliminar la suciedad.
El humo resultante se limpia con el paso de un catalizador. La puerta del horno está provista de un cierre de seguridad que previene su apertura durante la pirólisis, puesto que es necesario alcanzar una temperatura elevada. El ciclo de pirólisis podría impregnar la cocina de un olor desagradable que podrá ser más o menos notable dependiendo de la ventilación posterior.

IMPORTANTE:
Antes de comenzar la pirólisis:
- **Saque todos los accesorios fuera del horno** ya que podrían sufrir algún daño al estar expuestos a las altas temperaturas de pirólisis.
- **Elimine todo tipo de salpicaduras o grandes residuos de alimentos** puesto que el proceso de eliminación sería demasiado largo. **Las cantidades grandes de grasa podrían prender a causa del intenso calor producido por la pirólisis.**
- **Cierre la puerta del horno.**
- **Si su cocina está instalada sobre el horno, nunca utilice los quemadores de gas o las placas eléctricas durante la pirólisis para evitar el calentamiento excesivo del panel de control del horno.**
- **Se recomienda enérgicamente no utilizar detergentes o cualquier otro producto de limpieza de hornos recomendado.**

La pirólisis deja un residuo blanco sobre las paredes del horno. Espere a que el horno se haya enfriado completamente y limpie a continuación el interior del horno con una esponja húmeda para retirar los residuos.
Observaciones:
- Ahorrará energía si limpia directamente después de cocinar ya que así hace uso del calor residual del interior del horno.

- El ventilador de refrigeración funciona desde el comienzo de la pirólisis.
- El ventilador de refrigeración se detiene sólo cuando todos los componentes del horno están suficientemente fríos.

ACTIVACIÓN DEL CICLO DE PIRÓLISIS
1. Situar el botón del termostato en posición “0”
2. Gire el selector de función hasta la posición “P”
3. La puerta queda bloqueada
4. Usando el programador ajuste la duración de la pirólisis; también puede ajustar el inicio diferido (ver el párrafo sobre el programador)

ATENCIÓN: SI NO SE AJUSTA LA DURACIÓN DEL CICLO DE PIRÓLISIS, ÉSTA NO COMENZARÁ

- Horno moderadamante sucio: 90 minutos
- Horno sucio (nivel normal): 105 minutos
- Horno muy sucio: 120 minutos

5. Al final del ciclo de pirólisis el horno se apaga automáticamente
6. Gire el selector de función hasta la posición “0”

La temperatura del horno descenderá, la puerta se desbloqueará una vez que la temperatura baje de 320 ºC

ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
— verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

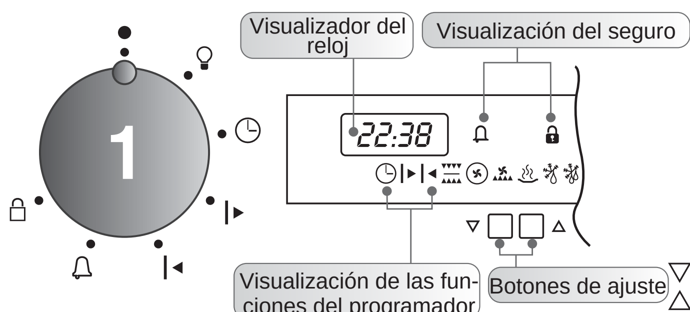
En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y **llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto (Fig. última página).** El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.



Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto
El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE APAGA	QUÉ HACE	A QUÉ SIRVE
LÁMPARA DEL HORNO	• Posicionando el mando (1) en el símbolo 💡 se enciende la lámpara.			• Esta función es útil para comprobar el estado del horno cuando está apagado.
RELOJ	• Posicione el selector 1 en el símbolo ◷ . • Ajuste la hora con los botones ▽ y △ (durante el ajuste, los números en el visualizador parpadean).	• Posicione el selector en el símbolo • .	• Permite ajustar la hora del reloj del horno.	• Ajustar la hora mediante los botones ▽y△ . Durante el ajuste, los n˙meros en el visualizador parpadean. **Atención: esta es la primera operación que debe efectuarse tras su instalación o un corte de corriente (estas situaciones se reconocen por el parpadeo de la hora 12:00 en el visualizador).**
TIMBRE	• Posicione el selector 1 en el símbolo 🔔 . • Seleccione la duración de cocción con los botones ▽y△(durante la selección, los números en el visualizador parpadean).	• Transcurrido el tiempo seleccionado, esta función seapaga automáticamente; si debe interrumpirse antes, e necesario poner el tiempo a 00:00 (selector 1 en el símbolo 🔔 y pulsando los botones ▽y△).	• Permite oír una señal sonora (durante unos segundos) al final del tiempo programado.	• Se utiliza como recordatorio. • **El funcionamiento de esta función es independiente del funcionamiento del horno (puede utilizarse también con el horno apagado).**
SEGURO PARA NIÑOS	• Posicione el selector 1 en el símbolo 🔒 , el indicador empieza a parpadear. • Pulse simultáneamente los botones ▽ y △ durante tres segundos. • El botón "Confirmado" deja de parpadear.	• Pulse conjuntamente los botones ▽y△ durante tres segundos. • El indicador empieza a parpadear.	• No permite cambiar la configuración del horno (incluso girando accidentalmente los selectores).	• Activado con el horno apagado no permite su encendido. • Activado con el horno en funcionamiento no permite cambiar la programación del horno (posicionamiento accidental de los selectores). **Atención: siempre puede apagarse el horno en cualquier momento girando el selector 2 en la posición 0.**
DURACIÓN DE COCCIÓN *Para ser usada siempre en el ciclo de pirolisis*	• Seleccione una modalidad de cocción (selector 2). • Posicione el selector 1 en el símbolo |▸ . • Seleccione la duración de cocción con los botones ▽y△(durante la selección, los números en el visualizador parpadean).	• Transcurrido el tiempo seleccionado, esta función seapaga automáticamente; si debe interrumpirse antes de transcurrir este tiempo es necesario detener el horno o poner a 00:00 la duración de cocción (selector 1 en el símbolo |▸ y pulsando los botones ▽y△).	• Permite memorizar la hora de final de cocción. • Permite visualizar la hora actual al final de la selección, posicionando el selector 1 en el símbolo • . • Permite visualizar el tiempo de cocción programado, posicionando el selector 1 en el símbolo |▸ .	• Detiene el horno al final del tiempo de cocción programado y avisa de ello activando una señal sonora durante unos segundos.
FINAL DE COCCIÓN *Para ser usada siempre en el ciclo de pirolisis*	• **Seleccione una modalidad de cocción (selector 2).** • Posicione el selector 1 en el símbolo |◂ . • Seleccione la hora de final de cocción con los botones ▽y△ (durante la selección, los números en el visualizador parpadean).	• A la hora programada, esta función se apaga automáticamente; si debe interrumpirse antes de esta hora es necesario detener el horno posicionando el selector 2 en el símbolo • .	• Permite memorizar la hora de final de cocción. • Permite visualizar la hora actual al final de la selección, posicionando el selector 1 en el símbolo • . • Permite visualizar el tiempo de cocción programado, posicionando el selector 1 en el símbolo |▸ .	• Esta función suele utilizarse junto con la función de "duración de cocción". Por ejemplo, el alimento deseado debe cocerse durante 45 minutos y estar listo para las 12:30 horas; en este caso, seleccione la modalidad de cocción deseada, programe la duración de cocción en 45 minutos y programe el final de cocción a las 12:30 horas. **La cocción empezará automáticamente a las 11:45 horas (12:30 horas menos 45 minutos) y se detiene automáticamente a la hora de final de cocción programada. Atención: de programar solamente el final de cocción sin su duración, la cocción empezará enseguida y terminará a la hora de final de cocción programada.**

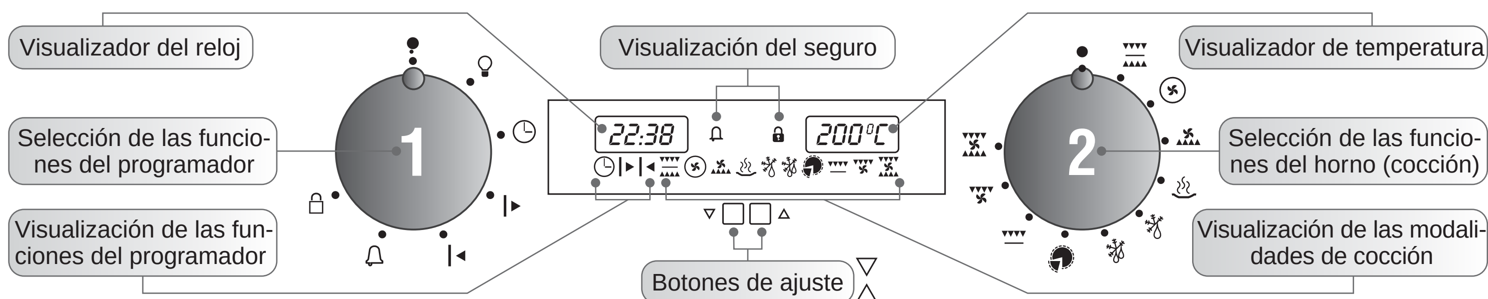
PROGRAMADOR



I programa sigue algunos procedimientos con cada programación, y en consecuencia puede ser percibido un pequeño retraso en el inicio.

ATENCIÓN

La primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora.



• De no fijarse la hora en el reloj, el horno no funcionará y en el visualizador parpadeará la hora 12:00.

Para que se inicie la cocción, es necesario seleccionar una modalidad con el mando (2), en el visualizador se iluminará el correspondiente símbolo y empieza a parpadear la temperatura preestablecida automáticamente. Si se desea modificar la temperatura, pulse los botones ▽y△ . El horno empieza a funcionar pasados unos segundos, aunque puede programarse el programador para el inicio retardado, a la hora deseada (véase el capítulo “Programador”). El símbolo de la modalidad de cocción parpadeará hasta que el horno haya alcanzado la temperatura indicada en el visualizador. Al alcanzar esta temperatura dejará de parpadear y se oirá un sonido que avisa de ello al usuario.

Nota: Puede detenerse el funcionamiento del horno en cualquier momento posicionando el mando (2) en el “●”.

Simbolo	Temperatura predeterminada	Posible regolazione	Modalidad
Programa de prueba segun CENELEC EN 50304 utilizado para la definición de la clase energética	220° C	50°-240° C	**Convección natural** Utilización simultánea de la resistencia de la base y del techo del horno. Esta modalidad equivale a la cocción tradicional, excelente para asar piernas, caza. Ideal para cocer galletas, manzanas al horno y preparar platos muy crujientes. Se consiguen unos buenos resultados poniendo los alimentos en un solo estante y seleccionando una temperatura comprendida entre 50 y 240°C.
	180° C	50°-240° C	**Calor ventilado** Utilización de la resistencia circular posterior y del ventilador interior del horno. El aire caliente se reparte por los distintos estantes. Es ideal para cocer simult·neamente distintos tipos de alimentos (carne, pescado, sin que se mezclen los sabores y olores). Cocción delicada.- Indicada para bizcocho, tarta margarita, hojaldre, etc.).
	160° C	50°-220° C	**Base ventilada** Ideal para cocciones delicadas (tartas, souflés).
	60° C	–	**Mantenimiento en caliente** Utilización intermitente de la resistencia de la base y del techo, además del ventilador. La temperatura está predeterminada a 80°C constantes (para esta función no puede modificarse la temperatura de funcionamiento). Ideal para mantener los alimentos calientes sin riesgo de sobrecocción. También es muy útil para calentar la vajilla que debe mantenerse caliente.
	20° C	–	**Descongelación a temperatura ambiente** Esta opción hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor del alimento congelado, permitiendo su descongelación en pocos minutos sin modificar o alterar su contenido proteico.
	40° C	–	**Descongelación** Utilización intermitente de la resistencia de la base y del techo, además del ventilador. La temperatura está predeterminada a 40°C constantes (para esta función no puede modificarse la temperatura de funcionamiento). Esta función permite descongelar rápidamente los alimentos antes de su cocción.
	230° C	–	**Modalidad pastry** El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.
	210° C	180°-240° C	**Asador tradicional con puerta cerrada** En esta posición se conecta la resistencia del asador de rayos infrarrojos. Ideal para cocer carne de mediano y pequeño grosor (salchichas, chuletas, bacon).
	190° C	50°-200° C	**Asador ventilado con puerta cerrada** El aire calentada por la resistencia del asador, es aspirada por el ventilador que la vierte sobre los alimentos a la temperatura deseada, comprendida entre 50 y 200°C. El asador ventilado sustituye estupendamente al asador giratorio y asegura unos resultados óptimos con aves, salchichas y carnes rojas, incluso en cantidades relevantes.
Programa de prueba segun CENELEC EN 50304	200° C	50°-230° C	**Horno ventilado** Utilización de la resistencia de la base y del techo, además del ventilador interno del horno. Esta función es ideal para cocer aves, pescado, pan, etc. Asimismo, esta modalidad de cocción asegura una buena distribución del calor por lo que puede cocinarse cualquier plato sobre una superficie amplia.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Las temperaturas, así como los tiempos de cocción, se dan a título indicativo para facilitar el buen manejo del aparato. La experiencia personal permitirá más adelante adaptar estos parámetros a los gustos y a las costumbres de cada uno.

Cabe señalar que como más alta es la temperatura de una cocción, más riesgo hay de que se produzcan salpicaduras importantes, favoreciendo así que el horno se ensucie y genere humos. Por ello, a menudo es preferible moderar ligeramente la temperatura de cocción, aunque ello suponga un tiempo de cocción más largo.

Las paredes del horno están equipadas con diferentes niveles numerados empezando desde abajo.



PESCADOS

Recetas	*Modo de cocción*	Cantidad	°C cocción	Tiempo de cocción	Nivel empezando por abajo
Lubina o Dorada	*Conv natural*	1kg entero	220° C	30 minutos	1
Rape o Salmón	*Conv natural*	1kg asado	220° C	30 minutos	1
Filete lenguado	*Calor circulante*	6 piezas	160° C	15-20 min.	1
Pescado asado	*Grill*	6 filetes	275° C	2x5 min.	4

VERDURAS - VARIOS

Recetas	*Modo de cocción*	Cantidad	°C cocción	Tiempo de cocción	Consejos
Coles asadas	*Conv natural*	6 pers.	200-220° C	1 h	
Empanada	*Conv natural*		200-220° C	1 hora/kg	
Endivias con gruyere	*Calor circulante*	6 pers.	180-200° C	25-30 min.	
Soufflé salado/dulce	*Calor circulante*	6 pers.	180-200° C	50-60 min.	Ø 22
Tomates rellenos	*Calor circulante*	6-8 pièces	200-220° C	40-45 min.	
Tarta de puerros	*Resistencia inf. circulante*	6 pers.	220° C	35-40 min.	
Quiche Lorraine	*Resistencia inf. circulante*	6 pers.	220° C	45-50 min.	
Patatas al gratén con crema de leche	*Turbogrill*	6 portions	200° C	45 min.	Plato tierra

Todas las cocciones se han realizado en el nivel «1» excepto las cocciones marcadas con el símbolo «» que requieren una cocción a nivel medio.*

CARNES

Es preferible salar las carnes sólo al final de la cocción, porque la sal favorece las salpicaduras de grasa y, con ello, un ensuciamiento rápido del horno y una generación de humo importante. Los asados de carne blanca, cerdo, ternera, cordero y los pescados pueden colocarse en el horno frío. De este modo, la cocción será más larga que con el horno calentado previamente, pero el alimento a cocinar quedará mejor cocido por dentro, porque el calor tendrá más tiempo para propagarse hacia el interior del alimento.

Un buen precalentamiento es siempre garantía de éxito en la cocción de la carne roja.

PARA LAS PARRILLADAS

• Antes de meter en el horno la parrillada: saque la carne de la nevera algunas horas antes de asarla. Colóquela encima de varias capas de papel absorbente: de esta manera quedará mejor soasada, más sabrosa y no habrá riesgo de que quede fría por dentro. Sazone la carne con pimienta y con especias antes de asarla, pero sálela solamente cuando esté cocida. Así quedará mejor soasada y más jugosa. Cubra con un poco de aceite todas las piezas que quiera cocer. Lo mejor es utilizar un pincel largo y plano. Sazónelas después con pimienta y algunas hierbas (romero, etc.).
Meta la parrillada en el horno.

• Durante la cocción: no pinche nunca los alimentos durante su cocción, ni cuando les dé la vuelta: perderían sujugo y la parrillada quedaría seca.

Recetas	*Modo de cocción*	Cantidad	°C cocción	Tiempo de cocción	Consejos
Pato	*Conv natural*	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 min.	
Pavo	*Conv natural*	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Oca	*Conv natural*	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 h 30 min.	
Pierna de cordero	*Conv natural*		200-220° C	15 min./libra	
Pollo asado	*Conv natural*	1/1,5 kg	220° C	1 h aprox.	
Asado de buey	*Conv natural*		240° C	15 min./ libra	
Conejo asado	*Calor circulante*	800-1 kg	200-220° C	50-60 min.	
Buey	*Asador*	1kg	275° C	15-20 min.	Sin precalentam.
Cordero	*Asador*	1 kg	275° C	20-25 min.	Sin precalentam.
Cerdo	*Asador*	1 kg	275° C	45-50 min.	Sin precalentam.
Costilla de cerdo	*Grill*	6 piezas	275° C	2x8 min.	Dar la vuelta a mitad cocción

Todas las cocciones se han realizado en el nivel «1».

REPOSTERÍA

Evite utilizar moldes brillantes. Reflejan el calor y pueden ser perjudiciales para la cocción de los pasteles. Si los pasteles que prepara se doran demasiado rápido, recúbralos con una hoja de papel sulfurizado o con una hoja de papel de aluminio. ¡Atención! Utilice la hoja de aluminio en el sentido correcto: el lado brillante debe estar de cara al pastel. En el caso contrario, el calor se reflejará en la cara brillante y no penetrará dentro de la comida.
Evite abrir la puerta del horno durante los 20 – 25 primeros minutos de cocción: los soufflés, bollos, bizcochos de Saboya, etc., volverían a bajar enseguida. Para controlar la cocción de sus pasteles, pínchelos en el centro con un cuchillo o con una aguja de hacer punto. Si al sacarla está seca, significa que el pastel está bien cocido. Puede parar la cocción. Si sale húmeda o con partículas de pastel pegadas, continúe la cocción pero bajando ligeramente el termostato para que el pastel termine de cocerse sin quemarse.

Recetas	*Modo de cocción*	Cantidad	°C cocción	Tiempio	Nivel piso	Consejos
Bollo	*Calor circulante*	800 grs	200° C	40-40 min.	1	
Pastel de Saboya	*Calor circulante*		180-200° C	35-40 min.	1	molde Ø 27
Genovesa	*Calor circulante*		180-200° C	30-35 min.	1	molde Ø 27
Base de tarta	*Calor circulante*	6 pers.	180-200° C	20-30 min.	1	Ø 27
Hojaldre	*Calor circulante*	6 piezas	200° C	15-20 min.	1	ex: volavánt
Merengues	*Resistencia inf. circulante**	1 placa	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Pastel St Honoré	*Resistencia inf. circulante**	6 piezas	190° C	30-35 min.	1	

** con resistencia inferior circulante, recomendamos un precalentamiento con calor circulante para ganar tiempo.*

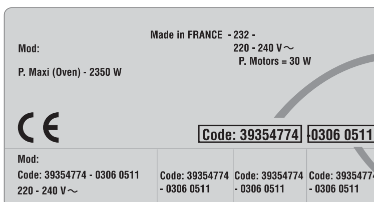
ALGEMENE AANWIJZINGEN

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop.

Wanneer uw oven een defect vertoont, mag u deze niet aansluiten of moet u deze van het stroomnet halen en onmiddellijk een beroep doen op een door erkende technische dienst.

Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

Identificatieplaatje (aan de zijkant van de oven)



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

- De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.
  CE Dit apparaat voldoet aan de EEC richtlijn 89/336, 73/23 eneventuele wijzigingen.
  Verzeker u ervan dat de oven niet is beschadigd. Indien u hieraan twijfelt, dient u de oven niet te gebruiken en direct contact op te nemen met de leverancier. Houdt u het verpakkingsmateriaal van de oven (plastic zakjes, piepschuim en karton) uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan een gevaar opleveren voor kinderen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.
  De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstanding gebruik van de oven.
- **Bij het gebruik van elk elektrische apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:**
- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Zorg ervoor dat kinderen en/of onbevoegde personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.
  De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:
- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
- Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
- De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.

Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

- De oven die u net aanschafte, bezit bepaalde technische kenmerken en u mag onder geen enkel beding wijzigingen aan dit toestel aanbrengen.
- U mag nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om de oven schoon te maken.
- Geen brandbare producten in de oven bewaren; ze kunnen ontvlammen bij het onvrijwillig aanzetten van de oven.
- U mag niet op de ovendeur leunen en u mag er ook geen kinderen op laten zitten.
- U moet hittebestendige ovenwanten gebruiken om een schotel in de oven te plaatsen of eruit te halen.

AANBEVELINGEN

- Na elk gebruik voert u een klein onderhoud uit zodat het schoonmaken van de oven gemakkelijker verloopt.
- De ovenwanden niet bekleden met aluminiumfolie of wegwerpverpakkingen die in de handel verkrijgbaar zijn. De aluminiumfolie of eender welke andere bescherming die rechtstreeks in contact komt met de verwarmde lak, kan smelten en de lak van de moffel beschadigen.
- Om een buitensporige vervuiling van uw oven evenals sterke rookgeuren te vermijden, raden wij u aan de oven op een niet al te hoge temperatuur te gebruiken. Het is verkieslijk om de baktijd te verlengen en de temperatuur iets lager in te stellen.
- Naast de bij de oven geleverde accessoires raden wij u aan enkel schotels en bakvormen te gebruiken die tegen zeer hoge temperaturen bestand zijn.

INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoording van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie.Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C. ***De oven kan in de hoogte geplaatst worden in een kolom of ingebouwd worden onder het werkvlak.***

Vóór de plaatsing plaatsing: u moet voor een goede verluchting van de inbouwniche zorgen zodat de voor de afkoeling en bescherming van de interne organen noodzakelijke luchtcirculatie gewaarborgd is. Hiervoor moet u de op laatste pagina verduidelijkte openingen aanbrengen volgens het inbouwtype.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

DE ELEKTRISCHE AANSLUITING MOET DOOR EEN ERKENDE INSTALLATEUR OF EEN TECHNICUS MET EEN GELIJKAARDIGE KNOWHOW UITGEVOERD WORDEN.
De installatie waarin het toestel te plaatsen is, moet conform de geldende norm in het land van installatie zijn. Wijst elke aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid af bij het niet naleven van deze vereiste.

De aansluiting op het net dient te gebeuren aan de hand van een geaard stopcontact of via een voorziening voor omnipolaire stroomonderbreking met een openingsafstand tussen de contacten van minstens 3 mm.

De installatie moet met gepaste zekeringen beschermd worden en een bedrading van een voldoende doorsnede krijgen voor een normale voeding van het toestel.

AANSLUITING:
Dit toestel is uitgerust met een snoer waarbij er enkel een aansluiting kan gebeuren met een spanning van 230 V~ tussen fases of tussen fase en neutraal.

De aansluiting moet in overeenstemming gebeuren nadat u het volgende controleerde:

- de voedingsspanning op de teller,
- de regeling van de hoofdschakelaar.

De beveiligingsdraad van het snoer (groen/geel) die op de Aardklem van het toestel aangesloten is, moet ook op de Aardklem van de installatie aangesloten zijn.

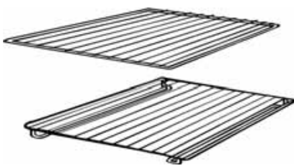
Opgepast:
- **U moet een professional gebruiken om na te gaan of de aarding van de installatie overloopt voordat u met de aansluiting verder gaat.**
- **Onze aansprakelijkheid en verantwoordelijkheid is niet van toepassing voor eender welke incidenten of de eventuele gevolgen ervan die kunnen optreden door het gebruik van een toestel dat niet op een aarding aangesloten is of dat op een aarding met een defecte overloop aangesloten werd.**

OPMERKING: *U mag niet vergeten dat het toestel een tussenkomst van de DNV kan vereisen. U moet er ook op letten dat het stopcontact zo geplaatst wordt dat u het snoer kan uittrekken wanneer de oven uit de niche gehaald is.* **Snoer:** *wanneer het snoer te vervangen is, raden wij u aan dit door de dienst-na-verkoop of een persoon met een gelijkaardige knowhow te laten uitvoeren.*

UITRUSTING VAN DE OVEN

Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

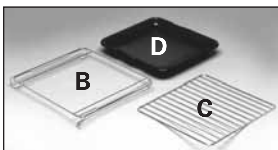
Het schotelrooster dient meer bepaald voor het grillen. Dit wordt meestal samen met de lekbak gebruikt. *Dankzij hun speciaal profiel blijven ze steeds horizontaal, zelfs wanneer ze maximaal uitgetrokken zijn. Er bestaat geen enkel risico op het schuiven of overlappen van de gerechten.*

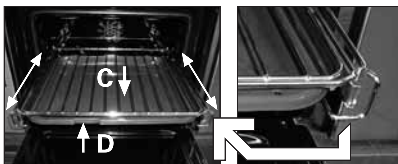


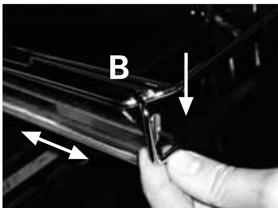
De lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Hij staat op het rooster of schuift in de rails. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispit of Turbogrill. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.



TELESCOPISCH GELEIDE SYSTEEM
Schuif de geleiders uit en plaats de houder B achter de beveiliging aan de voorzijde van de geleiders.
Voltooi de installatie door de bakplaat C en de uitlekschaal D te plaatsen.







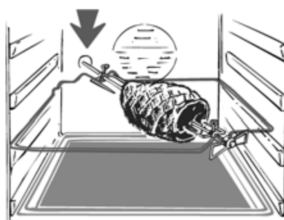
Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

GRILLEREN

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.
Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of.een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht tebestrijken met olie.

HET DRAAISPIT

Bij het draaispit moet er niet voorverwarmd worden.
Het bakken met het draaispit gebeurt met een gesloten deur



KOOKTIJDEN

Op pagina 27 - 28 vindt u de aanbevolen kooktijden en temperaturen. Houdt u deze gegevens aan als u de eerste keer een gerecht gaat bereiden in uw oven. U kunt deze tijden en temperaturen echter aanpassen aan uw eigen ervaringen. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om onprettige luchtjes uit de oven te verwijderen

ONDERHOUD VAN DE OVEN.

- **De oven laten afkoelen voordat u deze manueel schoonmaakt.**
- **Nooit schuurmiddelen, metalen sponsjes of snijdende voorwerpen gebruiken om de oven schoon te maken. Zo beschadigt u namelijk onherroepelijk de lak.**
- **Enkel zeepwater of vloeibare middelen met ammoniak gebruiken.**

DE GLAZEN ONDERDELEN
Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken.

DE DICHTING VAN DE OVENDEUR
Bij grote vervuiling moet u de dichting van de ovendeur met een lichtjes vochtige spons schoonmaken.

DE A ACCESSOIRES CCESSOIRES
Deze moet u met een spons en wat zeepwater schoonmaken. Spoelen met helder water en afdrogen. Schuurmiddelen zijn steeds te vermijden.

DE LEKBAK
Na het grillen de lekbak uit de oven halen. De vetten in een recipiënt gieten. De lekbak wassen en spoelen in warm water met een spons doordrenkt van detergent. Indien de resten blijven kleven de lekbak in water met een schoonmaakmiddel laten weken. Deze kan natuurlijk ook in de vaatwasser of met een product dat in de handel verkrijgbaar is, schoongemaakt worden. Een vuile lekbak nooit opnieuw in de oven plaatsen. Een lekbak nooit een pyrolysecyclus laten doorlopen.

OVENVERLICHTING Het toestel van de stroomtoevoer halen voor u de verlichting schoonmaakt of de lamp vervangt.
De lamp en zijn bescherming zijn vervaardigd uit materialen die zeer warmtebestendig zijn.





Kenmerken van de lamp: 230 V~ - 25 W - Huls E 14 - Temperatuur 300°C



Voor het vervangen van de lamp volstaat het:
. de glazen bescherming te verwijderen,
. de lamp weg te nemen,
. deze te vervangen door een identiek model: zie bovenstaande kenmerken,
. na vervanging van de defecte lamp, de glazen bescherming terug te plaatsen.

ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuse beschermlaag verkrijgbaar. Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuse beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstoppen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.
Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden.
Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereid. Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reining niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moet poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.

N.B.: Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

HET SCHOONMAKEN VAN DE OVEN : PYROLYSE

De Pyrolyse schoonmaak methode is een methode welke d.m.v. hoge temperaturen vuil verwijderd. De rook welke ontstaat wordt door de doorgang van een katalysator gereinigd.
De oven deur is beveiligd zodat deze niet kan worden geopend tijdens de pyrolyse. De pyrolyse kan een lichte geur veroorzaken in de keuken afhankelijk van de ventilatie..

BELANGRIJK:

Voordat u de pyrolyse methode gaat gebruiken:

- verwijder alle accessoires uit de oven; deze zullen als u ze niet verwijderd beschadigen tijdens het gebruik van de pyrolyse methode
- Verwijder alle losse en grote delen etensresten, deze kunnen namelijk vlamvatten door de hitte van de pyrolyse methode.

- Sluit de oven deur.
- Als uw kookplaat boven de oven is geïnstalleerd, gebruik dan NOOIT de gaspitten of elektrische kookzones tijdens de pyrolyse schoonmaak methode.
- Wij adviseren u om geen schoonmaak middelen te gebruiken bij het reinigen van de oven.
- De pyrolyse methode laat een witte laag op de oven wand achter, wacht tot de oven is afgekoeld, daarna kunt u de laag verwijderen met een vochtige spons.

Opmerking:

- ***U bespaart energie door de oven direct na gebruik schoon te maken. U maakt dan gebruik van de overgebleven hitte van de oven.***

- De ventilator werkt vanaf het begin van de pyrolyse methode.
- De ventilator stopt alleen als de accessoires voldoende zijn afgekoeld.

Activeren van de Pyrolyse schoonmaak methode

1. Laat de thermostatknop op 0 staan
2. Draai de programmaknop naar programma P
3. De deur is gesloten
4.) Gebruik de programmaknop om de tijd in te stellen; een uitgestelde start kan worden ingesteld (kijk daarvoor in het programmeer hoofdstuk

Let op: als de Pryrolyse tijd niet is ingesteld zal de pyrolyse niet starten

- **Oven licht vuil 90 min**
- **Oven normaal vuil 105 min**
- **Oven extreme vuil 120 min**

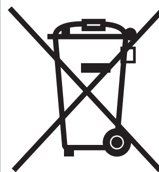
5. Aan het einde van de pyrolyse zal de oven automatisch uitschakelen
6. Draai de programmaknop naar de ‘0’ stand

De temperatuur van de oven zal afnemen en de deur zal ontgrendeld worden/ als de temperatuur onder de 320∞C komt.

SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt
Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:
— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.

Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
— bel de Service Dienst
Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.

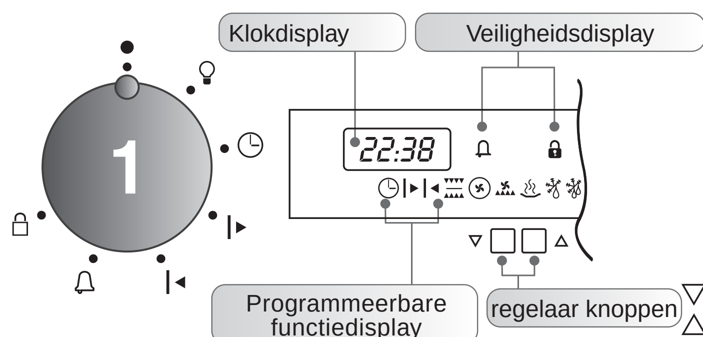


Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.
Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt. Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishuidelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijderingvan dit product, neemt u contact op met uw gemeenlijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

ELEKTRONISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
OVENLAMP	• Als de schakelaar (1) op 💡 gedraaid wordt, gaat het lampje aan			• Met deze functie kunt u controleren of de oven werkt.
KLOK	• Draai de schakelaar (1) op 🕒 . • Gebruik de ▽ en △ knoppen (u ziet hierbij de getallen op het display aanspringen)	• Draai de schakelaar op ●	• Om de tijd op de ovenklok in te stellen	• Gebruik de ▽ en △ knoppen, stel de tijd in (u ziet hierbij de getallen op het display aanspringen) **NB: Stel de klok onmiddellijk na het installeren van het apparaat in. Doe dit ook wanneer de stroom is uitgevallen (als de tijd van 12.00 op het display knippert weet u dat de stroom is uitgevallen).**
ALARM	• Draai de schakelaar 1 op het 🔔 symbool. • Stel het einde van de baktijd in met de ▽ en △ knoppen (u ziet hierbij de getallen op het display aanspringen)	• Als de baktijd voorbij is, springt de oven vanzelf uit. Mocht u de oven voor het aflopen van de ingestelde baktijd uit willen schakelen, zet u de ingestelde tijd op 0 (schakelaar 1 op 🔔 en gebruik daarna de ▽ en △ knoppen).	• U hoort een alarmgeluid (voor een paar seconden) aan het eind van de baktijd.	• Handig, want deze functie kunt u ook gebruiken als de oven niet in gebruik is.
KINDVEILIG	• Draai schakelaar 1 op het 🔒 symbool. Het lichtje springt aan. • Druk de ▽ en △ knoppen tegelijkertijd voor drie seconden in. • Als het licht uitspringt is de oven goed ingesteld.	• Druk de ▽ en △ knoppen tegelijkertijd voor drie seconden in. • Het licht springt aan.	• De oveninstellingen kunnen niet veranderd worden (ook niet als er per ongeluk aan de schakelaars gedraaid wordt)	• Deze functie werkt zelfs als de oven niet in gebruik is, zodat voorkomen kan worden dat de oven per ongeluk aangezet wordt. • Deze functie is werkzaam als de oven aan is en voorkomt dat de instellingen veranderd worden (bijvoorbeeld als er per ongeluk aan de schakelaars gedraaid wordt) **NB: de oven kan altijd uitgezet worden door schakelaar 2 op 0 te zetten.**
BAKTIJD ▎▶ *Kan gebruikt worden voor de pyrolyse methode*	• **Kies een bakfunctie met behulp van schakelaar 2** • Draai schakelaar 1 op het symbool ▎▶ • Stel de baktijd in met de ▽ en △ knoppen (u ziet hierbij de getallen op het display aanspringen)	• Als de baktijd voorbij is, springt de oven vanzelf uit. Mocht u de oven voor het aflopen van de ingestelde baktijd uit willen schakelen, moet u de oven zelf uitschakelen. U kunt ook de baktijd op 00:00 instellen. (draai schakelaar 1 op het symbool ▎▶ , en gebruik de ▽ en △ knoppen)	• Zorgt ervoor dat het eind van de baktijd in het geheugen van de oven wordt opgeslagen. • Als de baktijd is ingesteld, draai schakelaar 1 op het ● symbool zodat de ingestelde tijd van de klok weer zichtbaar is.	• Als de ingestelde baktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en hoort u enige seconden een alarm.
EINDE BAKTIJD ▎◀ *Kan gebruikt worden voor de pyrolyse methode*	• **Kies een bakfunctie met schakelaar 2** • Draai de schakelaar 1 op het ▎◀ symbool . • Stel het einde van de baktijd in met de ▽ en △ knoppen (u ziet hierbij de getallen op het display aanspringen)	• De oven schakelt automatisch op de ingestelde tijd uit. Als u voor deze ingestelde tijd de oven uit wilt schakelen, draait u schakelaar 2 tot het ● symbool.	• Zorgt ervoor dat het eind van de baktijd in het geheugen van de oven wordt opgeslagen. • Als de baktijd is ingesteld, draai schakelaar 1 op het ● symbool zodat de ingestelde tijd van de klok weer zichtbaar is.	• Deze functie werkt zelfs als de oven niet in gebruik is, zodat voorkomen kan worden dat de oven per ongeluk aangezet wordt. • Deze functie is werkzaam als de oven aan is en voorkomt dat de instellingen veranderd worden (bijvoorbeeld als er per ongeluk aan de schakelaars gedraaid wordt) **NB: de oven kan altijd uitgezet worden door schakelaar 2 op 0 te zetten.**

PROGRAMMERING



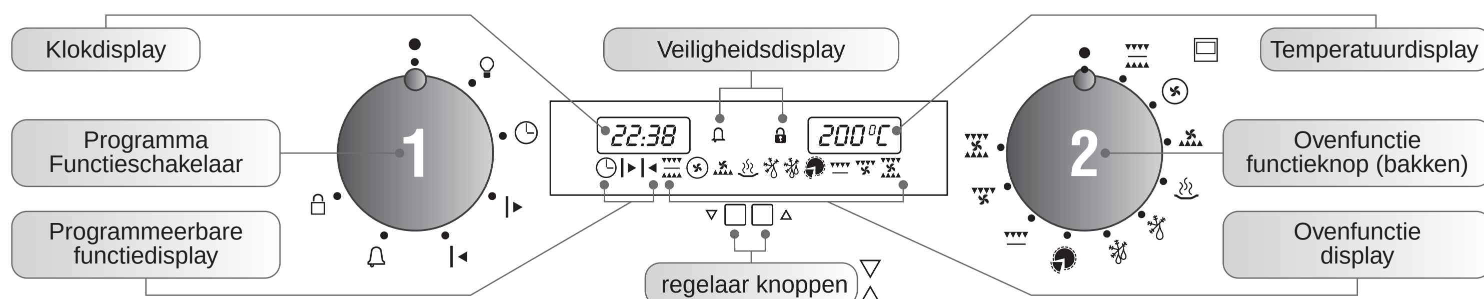
Een kleine vertraging zal optreden wanneer het programma wordt ingesteld, omdat de oven een interne controle uitvoert.



WAARSCHUWING

Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN



• Als de klok niet is geïnstalleerd, dan werkt de oven niet en op het display knippert 12:00.

Voordat u met het bereiden van eten kunt beginnen, moet er met behulp van schakelaar 2 een bakfunctie zijn gekozen. Het bijbehorende symbool is te zien op het display en de automatisch ingestelde temperatuur springt aan. Als u de temperatuur wilt veranderen, dan kunt u dit doen aan de hand van de ▽of△ knoppen. Na een paar seconden treedt de oven in werking. Het functieprogramma kan echter op zo'n manier worden ingesteld dat het opstarten tot het gewenste moment kan worden uitgesteld (zie verder hoofdstuk "Programmering"). Het symbool van de bakfunctie springt aan wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt. Deze temperatuur is op het display is te zien. Als de temperatuur is bereikt, stopt het knipperen en is er een alarmgeluid te horen.
De oven kan te allen tijde uitgeschakeld worden door schakelaar 2 op "●" te draaien.

Symbool	Instel-temperatuur	Temperatuur-regulering	Functie
Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304 ter bepaling van de energie efficiency klasse.	220° C	50°-240° C	**Natuurlijke convectie** De boven- en onderelementen worden hierbij geactiveerd. Traditioneel bakken, het meest geschikt voor het grillen van lamsbout of wild. Ideaal voor koekjes en stoofappels en knapperige spijzen. U krijgt het beste resultaat wanneer u het gerecht op een bakplaat plaatst en de temperatuur tussen de 50 en 240°C instelt
	180° C	50°-240° C	**Ventilatoroven** Een ingebouwde ventilator zorgt ervoor dat hete lucht in de hele oven verspreid wordt. Ideaal voor het bereiden van verschillende soorten voedsel tegelijkertijd (vis, vlees, zonder dat er smaken en aroma's gemixt worden). Delicate gerechten - speciaal voor biscuitgebak, bladerdeeg, etc.
	160° C	50°-220° C	**Onderelement & ventilator** Speciaal voor delicate gerechten (soufflés)
	60° C	–	**Het eten warm houden** De boven- en onderelementen werken afwisselend en met behulp van de ventilators. Stel de oven in op constant 60°C (met deze functie kan de temperatuur waarmee u op dat moment werkt niet gereguleerd worden). Ideaal voor het warm houden van eten dat net klaargemaakt is zonder dat het aanbrandt. Deze functie is ook te gebruiken om eten op te warmen.
	20° C	–	**Ontdooien op kamertemperatuur** Bij deze functie stroomt er lucht op kamertemperatuur langs het eten. Zo is het eten in enige minuten ontdooid zonder dat het wordt aangetast.
	40° C	–	**Ontdooien** De boven- en onderelementen werken afwisselend en met behulp van de ventilators. Stel de oven in op constant 40°C (met deze functie kan de temperatuur waarmee u op dat moment werkt niet gereguleerd worden). Deze functie zorgt ervoor dat u razendsnel kunt ontdooien.
	230° C	–	**Pastry functie** Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.
	210° C	180°-240° C	**Traditioneel grillen met gesloten deur** Met deze functie worden de infrarode elementen geactiveerd. Uitstekend voor het grillen van dunne of normale plakjes vlees (worst, koteletten, bacon).
	190° C	50°-200° C	**Ventilator grillen met gesloten deur** Hete lucht van het grillelement stroomt langs het eten door de ventilator op gewenste temperatuur tussen de 50 en 200°C. De ventilator is een uitstekende vervanger voor het roosterspit en is ook uitermate geschikt voor het bereiden van gevogelte, worst en rood vlees, ook in grote hoeveelheden.
Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304	200° C	50°-230° C	**Ventilatoroven** De boven- en onderelementen worden hierbij geactiveerd en werken met behulp van de interne ovenventilator. Deze functie is te gebruiken voor het bereiden van gevogelte, vis, brood etc. Dit systeem zorgt ervoor dat de hete lucht gelijkmatig verdeeld wordt. Deze functie is uitermate geschikt voor het bereiden van allerlei soort gerechten in grote hoeveelheden.

RAADGEVINGEN BIJ HET BAKKEN

De baktemperaturen en -tijden zijn louter informatief om de werking van het toestel te vergemakkelijken. De persoonlijke ervaring laat dan toe deze instellingen naar eigen smaak en gewoonte af te stellen.
Wij merken echter op dat hoe hoger de baktemperatuur is, hoe groter de kans op aanzienlijke spatten en hoe groter de vervuiling van de oven en de mogelijkheid op rookvorming zalzijn.
Het is dus vaak verkieslijk om de baktemperatuur te matigen, zelfs wanneer dit een langere baktijd inhoudt.

De ovenwanden zijn voorzien van verschillende niveaus die van beneden naar boven genummerd zijn.



VIS

Recepten	*Bakwijze*	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd de cuisson	Schapniveau van onderuit
Baars of brasem	*Naturrl. conv.*	1kg volledig	220° C	30 minuten	1
Zeeduivel of zalm	*Naturrl. conv.*	1kg gestoofd	220° C	30 minuten	1
Tongfilet	*Hete lucht*	6 stukken	160° C	15-20 min	1
Gegrilde vis	*Grill*	6 filets	275° C	2x5 min	4

GROENTEN - DIVERS

Recepten	*Bakwijze*	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd	Tips
Gestoomde kolen	*Natuurl. conv.*	6 pers.	200-220° C	1 u	
Bladerdeegpastei	*Natuurl. conv.*		200-220° C	1 uur/kg	
Witloof in kaas	*Hete lucht*	6 pers.	180-200° C	25-30 min	
Zout/zoete soufflé	*Hete lucht*	6 pers.	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Gevulde tomaten	*Hete lucht*	6-8 stukken	200-220° C	40-45 min	
Flamiche met prei	*Vloer/hete lucht*	6 pers.	220° C	35-40 min	
Quiche Lorraine	*Vloer/hete lucht*	6 pers.	220° C	45-50 min	
Gratin dauphinois	*Turbogrill*	6 portie	200° C	45 min.	Oval schotel

Al het bakken gebeurde op schapniveau «1» uitgezonderd het bakken dat gemarkeerd werd met het symbool «», wat u in het midden moet bakken.*

VLEES

Wij raden aan het vlees pas te zouten op het einde van het bakken omdat zout het vet activeert en dus zorgt voor een snellere vervuiling van de oven en aanzienlijke rookontwikkeling. De gebraden van wit vlees, varken, kalf, lam en vis kunnen in een koude oven geplaatst worden. Het bakken gaat hier iets trager dan bij een reeds voorverwarmde oven, maar gebeurt beter in het midden van het te bakken stuk aangezien de warmte meer tijd heeft om tot het midden van de eetwaren door te dringen.

Goed voorverwarmen ligt steeds aan de basis van een goed gebraden stuk rood vlees.

OM TE GRILLEN

- Voordat u het grillstuk in de oven stopt:

Het vlees enkele uren voor het grillen uit de koelkast nemen. Wij raden u aan dit op laagjes absorberend papier te leggen : het bruint makkelijker, blijft sappiger en blijft niet koud aan de binnenzijde.
Het vlees kruiden voor u het op de grill legt, maar het zout slechts gebruiken na het bakken, want anders zal het vlees slecht bruinen en minder sappig zijn. Alle te bakken stukken met een beetje olie insmeren. Het best gebruikt u een lang en vlak penseel. Vervolgens met peper en enkele kruiden (tijm, …) besprenkelen.
Het grillstuk in de oven stoppen.

- Tijdens het bakken:

Nooit in de eetwaren prikken tijdens het bakken , ook niet wanneer u ze omdraait: het sap loopt eruit en het vlees wordt droog.

Recepten	*Bakwijze*	Hoeveelheild	Bak°C	Baktijd	Tips
Eend	*Natuurl. conv.*	1,5 kg	200-220° C	1 u 30 min.	
Kalkoen	*Natuurl. conv.*	5/6 kg	160-180° C	2 u 30 - 3 u	
Gans	*Natuurl. conv.*	3/4 kg	160-180° C	2 - 2u 30 min.	
Schapenbout	*Natuurl. conv.*		200-220° C	15 min./pond	
Gebraden kip	*Natuurl. conv.*	1/1,5 kg	220° C	ongeveer 1 u	
Rundgebraad	*Natuurl. conv.*		240° C	15 min/pound	
Gebraden konijn	*Hete lucht*	800-1 kg	200-220° C	50-60 min.	
Rund	*Draaispit*	1kg	275° C	15-20 min.	Zonder voorverwarming
Lamp / schaap	*Draaispit*	1 kg	275° C	20-25 min.	Zonder voorverwarming
Spiesen	*Grill*	6 stukken	275° C	2x8 min.	Halverwege draaien
Varkensrib	*Grill*	6 stukken	275° C	2x8 min.	Halverwege draaien

Al het bakken gebeurde op schapniveau “1”.

GEBAK

U moet steeds vermijden om glanzende vormen te gebruiken, aangezien deze de warmte weerkaatsen en het bakken van de taart nadelig kunnen beïnvloeden. Wanneer uw taarten te vlug goudbruin bakken, moet u ze met een vel perkament- of aluminiumpapier bedekken. Opgepast: u moet het aluminiumpapier wel langs de juiste zijde gebruiken: de glanzende zijde moet naar de taart gericht zijn. Is dit niet het geval, dan zal de warmte op het glanzende oppervlak weerkaatsen en niet tot de kern van het gerecht doordringen. U moet ook vermijden de ovendeur tijdens de eerste 20 tot 25 minuten te openen: de soufflés, taarten, koekjes, gebakjes kunnen invallen. Om het bakken van uw gebak te controleren, moet u in de kern met een mes of een breinaald prikken. Wanneer deze er droog uitkomt, is uw taart klaar. U kan de oven dan stoppen. Wanneer het mes er vochtig of met enkele taartdeeltjes uitkomt, moet u blijven bakken maar met een lichtjes lagere temperatuur zodat de taart blijft bakken zonder aan te branden.

Recepten	*Bakwijze*	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd	Schapniveau	Tips
Cake	*Natuurl. conv.*	1,5 kg	180-200° C	50+60 min.	1	
Vruchtenclafoutis	*Natuurl. conv.*	6 pers.	200-220° C	40-50 min.	1	Ø 27
Quadre - quarts	*Natuurl. conv.*	1,5 kg	200-220° C	45-50 min.	1	
Versierde taart	*Natuurl. conv.*	for 6	200-220° C	40-45 min.	1	Ø 27
Brioche	*Hete lucht*	800 grs	200° C	40-40 min.	1	
Savoie - taart	*Hete lucht*		180-200° C	35-40 min.	1	vorm Ø 27
Génoise	*Hete lucht*		180-200° C	30-35 min.	1	Vorm Ø 27
Crèmevulling	*Hete lucht*	40 stukken	190° C	35 min.	1 / 3	2 platen
Tartbodem	*Hete lucht*	6 pers.	180-200° C	20-30 min.	1	Ø 27
Bladerdeeg	*Hete lucht*	6 stukken	200° C	15-20 min.	1	vb: Hapjes
Schuimgebakje	*Vloer / hete lucht**	1 plaat	80-85° C	4 u 30	1	profiterolen
Vruchtentaart	*Vloer / hete lucht**	6 pers.	220° C	35-40 min.	1	
St Honoré	*Vloer / hete lucht**	6 stukken	190° C	30-35 min.	1	

* Bij de combinatie vloer/hete lucht raden wij aan met hete lucht voor te verwarmen zodat u tijd wint.

ALLGEMEINE HINWEISE

• Lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltene Bedienungsanleitung ausführlich durch. Sie liefert wichtige Hinweise für die Installation, die Bedienung und die Pflege sowie einige Tipps zum optimalen Gebrauch Ihres Ofens. Bewahren Sie diese Unterlagen an sicherer Stelle auf, damit Ihnen diese Informationen auch zukünftig jederzeit zur Verfügung stehen.

Wir können keine Haftung für eventuelle Schäder übernehmen, die durch Mißachtung der folgenden Anweisungen entstehen sollten.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

• Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

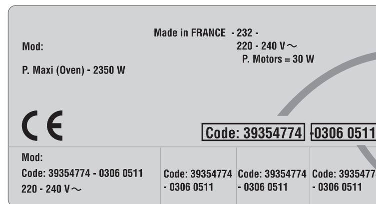
CE Das Gerät entspricht den EU-Normen 89/336/EEG, 73/23/EEG und deren nachträglichen Änderungen.

SICHERHEITSHINWEISE

• Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.
  Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
  Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß bedienen.
- Verhindern Sie, dass Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren.
- Bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muss der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muss vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
  Die Missachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Der Ofen, den Sie erworben haben, zeichnet sich durch bestimmte technische Eigenschaften aus; auf keinen Fall dürfen Änderungen an der Ausstattung vorgenommen werden.
- Benutzen Sie niemals Dampf- oder Hochdruckvorrichtungen zum Reinigen des Ofens!
- Lagern Sie keine entflammbaren Gegenstände im Ofen; sie könnten verbrennen, wenn der Ofen unbeabsichtigt eingeschaltet wird!
- Stützen Sie sich nicht an der Ofentür ab und stellen Sie sicher, dass keine Kinder sich darauf setzen!
- Benutzen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Gerichte in den Ofen stellen oder daraus herausnehmen!

EMPFEHLUNGEN

• Den Ofen nach jeder Benutzung reinigen - dies begünstigt die vollständige Reinigung der Pyrolyse.
• Um eine übermäßige Verschmutzung des Ofens sowie den daraus resultierenden starken Rauchdunst zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, den Ofen nicht bei zu hohen Temperaturen zu nutzen. Es ist günstiger, die Garzeit zu verlängern und die Temperatur ein wenig zu senken.
• Wir empfehlen Ihnen, außer den mitgelieferten Zubehörteilen nur Bleche und Backformen zu verwenden, die sehr hohen Temperaturen widerstehen.
• Niemals die Backofenwände mit Aluminiumpapier ausschlagen. Das in direktem Kontakt mit den erhitzten Teilen stehende Aluminiumpapier könnte schmelzen und das Email des Muffels zerstören.



Matrikel:................................
Seriennummer: ....

INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Das Möbelstück, welches den Ofen aufnehmen soll, muss gegen Temperaturen von mindestens 70°C beständig sein.

Der Ofen kann in einen säulenförmigen Hohlraum oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden.

Vor dem festen Einbau des Ofens: Bei jedem Einbau muss sichergestellt werden, dass der Ofenraum gut gelüftet wird, damit die Kaltluftzufuhr zur Kühlung und zum Schutz der Innenflächen des Ofens gewährleistet werden kann. Bohren Sie hierfür anhand der Zeichnungen auf Seite 50 je nach Einbauweise die entsprechenden Öffnungen ein.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS MUSS VON EINEM ZUGELASSENEN ELEKTRIKER ODER EINEM ÄHNLICH QUALIFIZIERTEN TECHNIKER HERGESTELLT WERDEN.

Die Hausinstallation, an die das Gerät angeschlossen wird, muss entsprechend den geltenden Normen des Landes ausgeführt werden, wo dieses zum Einsatz kommt.
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die auf Missachtung dieser Bestimmung zurückzuführen sind.

Der Anschluss an die Stromversorgung muss über eine geerdete Wandsteckdose oder mittels eines omnipolaren Ausschalters mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm hergestellt werden.

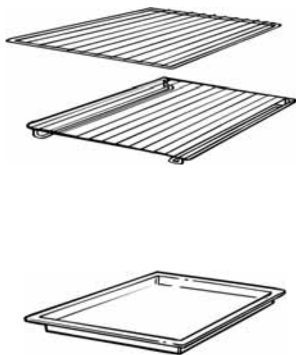
Der elektrische Anschluss muss durch geeignete Sicherungen geschützt sein; der Kabelquerschnitt muss groß genug sein, um eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Gerätes zu ermöglichen.
ANSCHLUSS: Der Ofen ist mit einem Versorgungskabel ausgestattet, das ausschließlich für eine Spannung von 230 V WS zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nulleiter geeignet ist.
Der Anschluss muss entsprechend der Skizze auf der nächsten Seite ausgeführt werden, nachdem
• die auf dem Zähler angezeigten Einspeisespannung
• und die Auslegung des Ausschalters für den Stromkreis
geprüft worden sind.
Der gelb-grüne Erdungskabel, das an einem Ende an den Erdungskontakt des Gerätes angeschlossen ist, muss am anderen Ende mit dem Erdungskontakt der Stromquelle verbunden sein.

Warnung:
• Vor der Inbetriebnahme lassen Sie die Kontinuität der Erdverbindung von einem Elektriker überprüfen!
• Der Hersteller kann nicht für Unfälle oder Schäden haftbar gemacht werden, die auf fehlende oder unsachgemäße bzw. unterbrochene Erdung zurückzuführen sind.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass der Ofen ggf. auch einmal instandgesetzt oder gewartet werden muss. Um diese Arbeiten zu erleichtern, sorgen Sie dafür, dass die Steckdose sich an einer Stelle befindet, wo es möglich ist, den Ofen zu bewegen, ohne die Stromversorgung unterbrechen zu müssen.
Stromkabel: Das Stromkabel darf ausschließlich durch unseren Kundendienst oder durch einen qualifizierten Servicetechniker ausgewechselt werden.

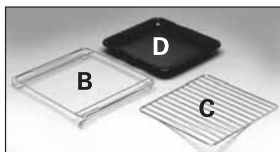
OFENAUSSTATTUNG

Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.

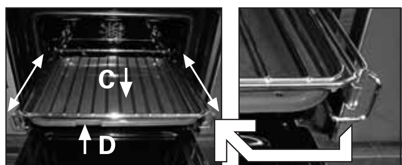


Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet.
Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagerecht, auch wenn sie bis zum Anschlag herausgezogen werden.
Die Gerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen
Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt. Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.
Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.

TELESKOPSCHIENE



Ziehen Sie die Schienen heraus und legen Sie die Backblechhalterung **B** hinter dem Stopper, der sich vorne am Rahmen befindet, auf.
Vervollständigen Sie den Einbau durch Auflegen von Rost **C** und Fettpfanne **D**



Während der Nutzung des Ofens müssen die nicht gebrauchten Teile aus dem Ofen entfernt werden.

GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (s. Abb. Seite 34). Fast alle Fleischsorten eignen sich zum Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

DER DREHSPIEß

Bei Zubereitungen mit dem Drehspieß erfolgt kein Vorheizen.
Die Tür muss bei Gebrauch des Drehspießes geschlossen blieben.



GARZEITEN

Auf Seite 34 - 35 finden Sie eine Tabelle, in der Richtzeiten und Temperaturen zum Braten und Backen verschiedener Speisen angegeben sind. Durch Ihre persönliche Erfahrung werden Sie diese Angaben entsprechend Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten anpassen können.

REINIGUNG UND WARTUNG

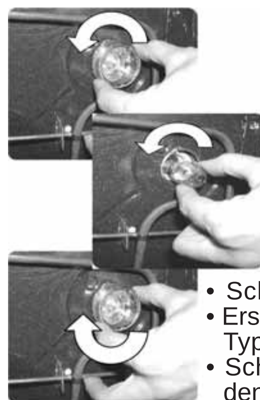
- **Lassen Sie vor dem Reinigen den Backofen abkühlen.**
- **Benutzen Sie zum Reinigen niemals aggressive Reinigungsmittel, Scheuerkissen, harte Bürsten oder scharfe Gegenstände, denn diese könnten die Emailoberfläche der Ofenwände dauerhaft schädigen.**
- **Verwenden Sie lediglich eine Seifenlösung oder Bleichmittel (Ammoniak).**
- **Legen Sie die Ofenwände nie mit Aluminiumfolie aus, da es dadurch zu einem Hitzestau kommt, der die Emaille permanent schädigen könnte.**

GLASSCHEIBE
Es wird empfohlen, nach jeder Benutzung mit einem absorbierenden Papiertuch die Glasscheibe innen abzuwischen. Sind Flecken vorhanden, können Sie die Scheibe nach dem Abkühlen des Ofens mit einem Schwamm und einem Glasreiniger säubern. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen bzw. spitzen Gegenstände.

DICHTUNG DER OFENTÜR
Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser und trocknen Sie sie.

ZUBEHÖR
Benutzen Sie zur Reinigung der Zubehörteile einen Schwamm und heiße Seifenlösung. Spülen Sie danach die Teile mit klarem Wasser und trocknen Sie sie. Vermeiden Sie die Verwendung von korrosiven Reinigungsmitteln. Auffangschale: Entfernen Sie nach dem Grillen die Auffangschale aus dem Ofen und gießen Sie das Fett in einen Behälter. Reinigen und spülen Sie die Auffangschale in sehr heißem Wasser, verwenden Sie dabei einen Schwamm und Waschpulver. Sollten an der Auffangschale immer noch hartnäckige angebrannte Speiserückstände haften bleiben, so tauchen Sie sie in eine Wasser- und Waschmittellauge. Die Auffangschale ist spülmaschinenfest; sie kann also auch im Geschirrspüler oder mit einem handelsüblichen Backofenreiniger gereinigt werden. Bewahren Sie die verschmutzte Auffangschale nicht im Ofen auf. Die Auffangschale darf nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.

OFENBELEUCHTUNG
Vor dem Reinigen oder dem Erneuern der Lichtquelle muss die Stromversorgung ausgeschaltet und der Stecker vom Netz getrennt werden!
Die Lampe und ihr Gehäuse bestehen aus einem extrem hitzebeständigen Material.



Technische Daten der Lampe:
230 V ~ - 25 W - Base E 14
Temperatur 300°C

Anweisungen zum Auswechseln einer defekten oder durchgebrannten Lampe:
- Entfernen Sie einfach das Glasgehäuse.
- Schrauben Sie die defekte Lampe ab.
- Ersetzen Sie sie mit einer neuen gleichen Typs: siehe die o.a. technischen Daten.
- Schrauben Sie nach dem Auswechseln den Schutzdeckel wieder an.

KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET

Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen-Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden. Dies lässt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern.
Zum Braten von besonders großen bzw. fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zum Auffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen.
Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm.
Die Emailbeschichtung muss immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist.

HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden

REINIGUNG DES BACKOFENS: DIE PYROLYSE

Die Pyrolyse ist ein Reinigungssystem, das mit dem Einsatz sehr hoher Temperaturen die Schmutzpartikeln im Backofen verdampfen lässt und somit entfernt.
Die dabei entstehenden Dämpfe werden beim Durchgang durch den Katalysatorfilter gereinigt.
Da während der Pyrolysereinigung die Temperatur im Backofen extrem hoch ist, verriegelt ein Sicherheitsmechanismus die Tür, so dass sie nicht geöffnet werden kann.
Während der Pyrolyse kann ein leichter Geruch im Raum entstehen, das je nach Durchlüftung des Raumes unterschiedlich stark wahrnehmbar ist.

WICHTIG :

- Vor der Pyrolyse:
• Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, sie würden die hohen Temperaturen nicht ohne Schaden überstehen.
• Großflächig übergelaufene Speisen oder große Fettflecken entfernen. Fettrückstände, besonders wenn sie in großer Anzahl vorhanden sind, können sich unter Einwirkung der starken Wärme, die von der Pyrolyse ausgeht, leicht entzünden.
• Schließen Sie die Backofentür.
• Wenn über dem Backofen noch ein Kochfeld installiert ist, dürfen die Kochstellen (Gasbrenner, Elektroplatten oder Ceranflächen) während der Pyrolyse nicht benutzt werden, damit sich das Schaltbrett nicht übermäßig erhitzt.
Backofenreinigungsmittel oder andere handelsübliche Reinigungsmittel dürfen auf keinen Fall verwendet werden. Die Pyrolyse hinterlässt auf den Backofenwänden einige weißliche Rückstände. Warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist und reinigen Sie dann das Backofeninnere mit einem feuchten Schwamm.

Anmerkung:
• Wenn Sie die Pyrolysereinigung direkt nach einem Backvorgang starten, wird die noch vorhandene Wärme für die Pyrolyse ausgenutzt, und Sie können so Zeit und Strom sparen.

Der Backofen mit Pyrolyse ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, damit die Backofenkomponenten vor der Hitze geschützt werden können. Der Kühlventilator tritt automatisch in Funktion, sobald in der Mitte des Backofens hohe Temperaturen erreicht werden, und bleibt noch für einige Minuten nach dem Ende der Pyrolyse eingeschaltet.

PYROLYSE-ZYKLUS STARTEN

1. Lassen Sie den Thermostatschalter auf Position „0“
2. Drehen Sie den Wahlschalter für die Backfunktion auf die Position „P“
3. Die Tür wird verriegelt
4. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die Pyrolyse-Dauer ein. Sie können auch eine Startverzögerung wählen (vergleichen Sie hierzu den Kapitel über die Zeitschaltuhr)

ACHTUNG: WENN SIE KEINE PYROLYSEDAUER EINSTELLEN, WIRD DER PYROLYSE-ZYKLUS NICHT STARTEN.

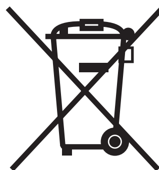
Backofen geringfügig verschmutzt: 90 Minuten
Backofen normal verschmutzt: 105 Minuten
Backofen stark verschmutzt: 120 Minuten

5. Am Ende des Pyrolyse-Zyklus schaltet sich der Backofen automatisch aus.
6. Drehen Sie den Wahlaschalter für die Backfunktion auf die Position „0“

Der Backofen kühlt langsam ab. Die Tür wird entriegelt, wenn die Temperatur unter 320°C gefallen ist.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind (s. Abb. 4 letzten Seite). Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

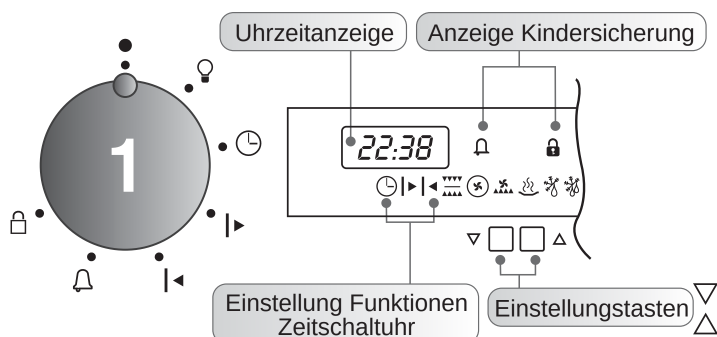


Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
BACKOFEN-BELEUCHTUNG	• Durch drehen des Knopfes (1) auf das Symbol schaltet sich das Licht ein			• Zum Überprüfen des Backofens, wenn er ausgeschaltet ist
UHR	• Wahlschalter 1 auf Symbol einstellen • Uhrzeit einstellen mit den Tasten ▽ und △ (bei der Einstellung blinken die Zahlen im Display)	• Wahlschalter auf das Symbol bringen	• Stellt die Uhrzeit der Uhr ein	• Zur Uhrzeiteinstellung durch die Tasten ▽ und △ Bei der Einstellung blinken die Zahlen im Display. **Achtung: immer zuerst durchzuführen nach der Erstinstallation bzw. nach einem Stromausfall (zu erkennen an der blinkenden Uhrzeitanzeige 12:00)**
MINUTENZÄHLER	• Wahlschalter 1 auf Symbol einstellen • Die Minutendauer mit den Tasten ▽ und △ einstellen (während der Einstellung blinken die Zahlen im Display)	• Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Funktion automatisch ab. Um vorher zu stoppen, bringen Sie die eingestellte Zeit auf 0 (Wahlschalter 1 auf Symbol und Tasten ▽ und △ betätigen)	• Es ertönt ein Alarmsignal nach der eingestellten Zeitdauer	• Als Minutenzähler sehr nützlich • **Diese Funktion ist unabhängig vom Betrieb des Backofens (kann also auch bei ausgeschaltetem Backofen benutzt werden)**
KINDER-SICHERUNG	• Wahlschalter 1 auf Symbol bringen. Die Anzeige blinkt • Die Tasten ▽ und △ gleichzeitig für 3 Sekunden drücken • Nach Bestätigung hört das Blinken auf	• Tasten ▽ und △ gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken • Die Kontrollanzeige blinkt	• Der Backofen ist gesperrt (keine Einstellung möglich, auch nicht durch Drehen der Wahlschalter)	• Wenn die Funktion bei ausgeschaltetem Backofen aktiviert wird, kann der Backofen nicht eingeschaltet werden • Bei eingeschaltetem Backofen können die Einstellungen nicht verändert werden **Achtung: der Backofen kann trotzdem ausgeschaltet werden durch Drehen des Wahlschalters 2 auf die Position 0**
BACKDAUER *Einzustellen auch beim Pyrolyse-Zyklus*	• **Funktion wählen (Wahlschalter 2)** • Wahlschalter 1 auf Symbol einstellen • Backdauer mit den Tasten ▽ und △ einstellen (bei der Einstellung blinken die Zahlen im Display)	• Am Ende der eingestellten Backdauer schaltet sich die Funktion automatisch aus. Um vorher zu stoppen, muß der Backofen abgeschaltet oder die Backdauer auf 00:00 eingestellt werden (Wahl schalter 1 auf Symbol und Tasten ▽ und △ betätigen)	• Speichert das Ende der Backzeit. • Nach der Einstellung Wahlschalter 1 auf Symbol bringen, um die aktuelle Uhrzeit zu sehen • Um die eingestellte Backdauer zu sehen, Wahlschalter 1 auf Symbol stellen	• Nach Ende der eingestellten Backdauer schaltet sich der Backofen automatisch ab und es ertönt einige Sekunden lang ein akustisches Signal
BACKZEITENDE *Einzustellen auch beim Pyrolyse-Zyklus*	• **Funktion wählen (Wahlschalter 2)** • Wahlschalter 1 auf Symbol einstellen • Backzeitende mit den Tasten ▽ und △ einstellen (bei der Einstellung blinken die Zahlen im Display	• Zu der eingestellten Uhrzeit schaltet sich die Funktion automatisch ab. Um vorher zu stoppen, muß der Backofen abgeschaltet werden (Wahlschalter 2 auf Symbol bringen)	• Speichert das Ende der Backzeit. • Nach der Einstellung Wahlschalter 1 auf Symbol bringen, um die aktuelle Uhrzeit zu sehen • Um die eingestellte Backdauer zu sehen, Wahlschalter 1 auf Symbol stellen	• Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie die zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab **Achtung: wenn Sie nur das Backzeitende und nicht auch die Dauer einstellen, fängt der Backofen sofort an zu arbeiten und stoppt zu der eingestellten Zeit.**

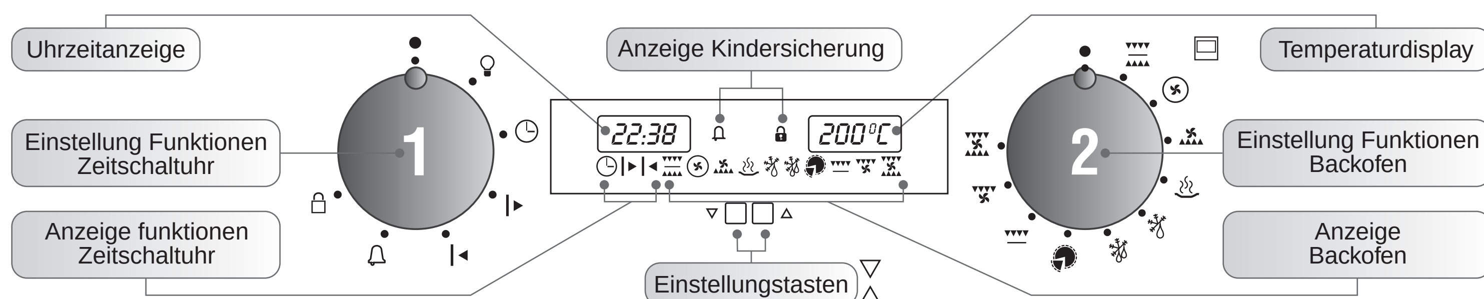
ZEITSCHALTUHR



Das Programm führt bei jeder Einstellung einige Kontrollen durch. Es kann dadurch eine kurze Verzögerung beim Programmstart erfolgen.

HINWEIS

Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mit der Anzeige 12:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.



• Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, kann der Backofen nicht funktionieren und auf dem Display blinkt die Uhrzeit 12:00

Um den Backvorgang zu starten, wählen Sie die gewünschte Backfunktion mit dem Wahlschalter 2. Im Display leuchtet das entsprechende Symbol auf und die voreingestellte Temperatur erscheint blinkend im Temperaturdisplay. Wenn Sie die Temperatur verändern möchten, betätigen Sie die Tasten ▽ bzw. △ .Nach einigen Sekunden tritt der Backofen in Funktion, aber es ist möglich, die Zeitschaltuhr für einen zeitverzögerten Start einzustellen (siehe hierzu den Kapitel “Zeitschaltuhr”).Das Symbol für die Backfunktion blinkt so lange, bis der Backofen die im Display angezeigte Temperatur erreicht hat. Danach hört es auf zu blinken und es ertönt ein Signalton. HINWEIS: Es ist möglich, den Backofen durch Drehen des Wahlschalters 2 auf die Position ● jederzeit abzuschalten.

Symbol	voreingestellte Temperatur	mögliche Einstellung	Funktion
Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304 zur Feststellung der Energieeffizienzklasse	220° C	50°-240° C	**Ober-/Unterhitze** Das obere und das untere Heizelement sind im Betrieb. Für traditionelles Garen, ausgezeichnet geeignet zum Braten von Keulen, Wildbret, ideal für Plätzchen, Kekse und Bratäpfel und für alle Speisen, die schön knusprig werden sollen. Gute Ergebnisse werden beim Braten auf nur einer Schiene bei Einstellung von Temperaturen zwischen 50 und 240°C erzielt.
	180° C	50°-240° C	**Heißluft** Der Ventilator und die hintere Ringheizung sind eingeschaltet. Die Heißluft wird gleichmäßig in dem Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch, ohne Vermischung von Geschmack und Geruch). Für feine Backwaren wie Kuchen, Torten, Blätterteig usw.
	160° C	50°-220° C	**Unterhitze mit Umluft** Sehr geeignet für feine Backwaren (Kuchen, Soufflés)
	60° C	–	**Warmhalten** Die obere und die untere Heizung sind wechselnd im Betrieb. Der Ventilator läuft. Die Temperatur ist auf 60°C voreingestellt (für diese Funktion kann man die Betriebstemperatur nicht verändern). Ideal zum Warmhalten der fertig gegarten Speisen, ohne sie zu zerkochen. Auch sehr praktisch für das Erwärmen von Geschirr.
	20° C	–	**Auftauen bei Raumtemperatur** Mit dieser Funktion wird die Luft bei Raumtemperatur im Backofen umgewälzt. So kann das Gefriergut in wenigen Minuten auftauen ohne Beeinträchtigung oder Veränderung seines Nährwertes.
	40° C	–	**Auftauen** Die untere und die obere Heizung und der Ventilator sind wechselnd im Betrieb. Die Temperatur ist auf 40°C voreingestellt (für diese Funktion kann man die Betriebstemperatur nicht verändern). Diese Funktion ermöglicht ein schnelles Auftauen direkt vor dem Garen.
	230° C	–	**Pastry backen** Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria
	210° C	180°-240° C	**Traditionelles Grillen bei geschlossener Tür** Bei dieser Funktion ist die Infrarot-Grillheizung in Betrieb. Ideal für das Grillen von Fleischstücken kleiner und mittlerer Größe (Würste, Rippchen, Bacon)
	190° C	50°-200° C	**Umluftgrill bei geschlossener Tür** Die von der Grillheizung erwärmte Luft wird durch den Ventilator auf die Speisen umgewälzt bei einer Temperatur zwischen 50 und 200°C. Der Umluftgrill ersetzt hervorragend den Drehspieß und ermöglicht beste Ergebnisse bei Geflügel, Würsten und rotem Fleisch auch in größeren Mengen
Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304	200° C	50°-230° C	**Umlufthitze** Die obere und die untere Heizung sowie der Ventilator sind im Betrieb. Diese Funktion eignet sich zum Garen von Geflügel, Fisch, zum Backen von Brot usw. Da sie eine gute Verteilung der Hitze ermöglicht, können auf einer breiten Fläche Speisen aller Art zubereitet werden.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

Folgende Tipps bezüglich Backtemperatur und Backzeit sollen nur als Empfehlung betrachtet werden und lediglich dazu dienen, Ihnen den Gebrauch des Ofens zu erleichtern. Die persönliche Erfahrung, sowie Ihr Geschmack und Ihre Gewohnheiten werden Ihnen dazu verhelfen, die optimalen Werte für Ihre Gerichte herauszufinden.

Bitte beachten Sie, dass je höher die Zubereitungstemperatur ist, desto höher das Risiko einer Verschmutzung der Innenwände des Backofens ist, wodurch es zu Rauchentwicklung kommt. Es ist deshalb in den meisten Fällen empfehlenswert, die Zubereitungstemperatur leicht zu reduzieren, selbst wenn dadurch eine eventuelle Verlängerung der Garzeit einzukalkulieren ist.

Die Seiten des Ofens sind mit verschiedenen, von unten an nummerierten Einschubebenen versehen.



FISCH

Gerichte	***Betriebsart***	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Einschubebene von unten
Ziegelfisch oder Brasse	*Oberhitze/Unterhitze*	1kg ganz	220° C	30 Min	1
Seeteufel oder Lachs	*Oberhitze/Unterhitze*	1kg geschmort	220° C	30 Min	1
Schollenfilet	*Umluft*	6 Stück	160° C	15-20 Min	1
Grillfisch	*Grill*	6 Filets	MAX	2x5 Min	4

GEMÜSE UND SONSTIGES

Gerichte	***Betriebsart***	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Tipps
Schichtkohl, geschmort	*Oberhitze/Unterhitze*	6 Pers.	200-220° C	1 Stunde	
Ragout in Teigmantel	*Oberhitze/Unterhitze*		200-220° C	1 Stunde/kg	
Chicorée mit Gruyere-Käse	*Umluft*	6 Pers.	180-200° C	25-30 Min	
Süßes oder pikantes Soufflé	*Umluft*	6 Pers.	180-200° C	50-60 Min	Ø 22
Gefüllte Tomaten	*Umluft*	6-8 Stück	200-220° C	40-45 Min	
Lauch- oder Porreekuchen	*Umluft mit hunterhitze*	6 Pers.	220° C	35-40 Min	
Quiche Lorraine	*Umluft mit hunterhitze*	6 Pers.	220° C	45-50 Min	
Bohneneintopf mit Käse überbacken Steingutgeschirr	*Turbogrill*	6 Portionen	200° C	45 Min	

Alle Backvorgänge erfolgen auf der Einschubebene 1, mit Ausnahme der mit '' angegebenen Gerichte, bei denen der Gitterrost in die mittlere Einschubleiste eingeschoben werden muss.*

FLEISCH

Die Gerichte sollten erst nach Abschluss des Zubereitungsprozesses gesalzen werden, da Salz die Ausscheidung von Fett aus dem Fleisch fördert und somit Spritzer und Rauchentwicklung im Ofeninneren verursachen kann.

Für die Zubereitung von Braten aus weißem Fleisch (Schwein, Kalb, Lamm) sowie Fisch sollte der Ofen nicht vorgewärmt werden. Die Zubereitung dauert dadurch länger als in einem vorgeheizten Ofen, jedoch wird das Fleisch in der Mitte besser durchgegart, da die Hitze langsamer in das Fleischstück ein- und vordringt.

Ein korrektes Vorheizen ist die Voraussetzung für beste Ergebnisse beim Zubereiten roter Fleischarten.

GRILL:
• **Vor dem Grillen:** nehmen Sie das Grillgut einige Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Es ist zu empfehlen, es auf mehrlagiges Saugpapier zu legen: Dadurch wird überflüssiges Wasser entfernt, der Geschmack kommt besser zur Geltung und das Fleisch wird gut durchgegart. Bestreuen Sie das Grillgut vor dem Grillen mit Pfeffer und Gewürzen, salzen Sie aber erst nach der Zubereitung. Somit kann es besser geschnitten werden und saftig bleiben. Bepinseln Sie das Grillgut mit ein wenig Öl. Benutzen Sie dazu am besten einen breiten Flachpinsel.
Danach würzen Sie das Fleisch mit noch mehr Pfeffer und Kräutern (Thymian usw.).
Sie können jetzt das Grillgut in den Ofen legen.

• **Während des Grillens:** stechen Sie nie das Grillgut während des Grillens ein, auch nicht, wenn Sie es drehen. Der Saft würde sonst austreten und das Fleisch somit stärker austrocknen.

Gerichte	*Betriebsart*	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Tipps
Ente	*Oberhitze/Unterhitze*	1,5 kg	200-220° C	2½ Stunden	
Truthahn	*Oberhitze/Unterhitze*	5-6 kg	160-180° C	2½ bis 3 Stunden	
Gans	*Oberhitze/Unterhitze*	3-4 kg	160-180° C	2 bis 2½ Stunden	
Lammkeule	*Oberhitze/Unterhitze*		200-220° C	15 Min/Pfund	
Grillhähnchen	*Oberhitze/Unterhitze*	1-1,5 kg	220° C	ca. 1 Stunde	
Roast beef	*Oberhitze/Unterhitze*		240° C	15 Min/Pfund	
Kaninchenbraten	*Umluft*	200 g - 1 kg	200-220° C	50-60 Min	
Rindfleisch	*Braten mit Drehspieß*	1 kg	MAX	15-20 Min	kein Vorheizen
Lamm / Hammelfleisch	*Braten mit Drehspieß*	1 kg	MAX	20-25 Min	kein Vorheizen
Kebab	*Grill*	6 Stück	MAX	2x8 Min	Nach der Hälfte der Kochzeit wenden
Schweinekotelett	*Grill*	6 Stück	MAX	2x8 Min	Nach der Hälfte der Kochzeit wenden

Für die Zubereitung aller o.a. Gerichte soll die Ablage auf Position "1" gelegt werden.

BACKEN (für Kuchen und Pasteten):

Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen: sie reflektieren nämlich die Hitze und können dadurch das Backgut verderben. Falls Ihr Kuchen zu schnell bräunt, decken Sie ihn mit einer Lage fettbeständigem Papier oder Aluminiumfolie ab. Achtung! Verwenden Sie die Aluminiumfolie richtig: Sie ist so auf das Backgut zu legen, dass deren glänzende Seite zum Backgut hin gerichtet ist (matte Seite nach oben); anderenfalls wird die Hitze von der glänzenden Oberfläche nach außen reflektiert und kann nicht in das Backgut eindringen. Vermeiden Sie es, die Backofentür in den ersten 20 bis 25 Minuten der Zubereitung zu öffnen; Biskuitkuchen, Souffles und Brötchen könnten sonst einsinken.
Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, stechen Sie ihn mit einer Messerklinge oder einer metallischen Stricknadel ein: Ist sie beim Herausziehen sauber und trocken, dann ist der Kuchen durch und Sie können das Backen beenden. Sollte das Messer oder die Nadel dagegen feucht oder sollte noch Teig daran haften geblieben sein, ist der Garvorgang fortzusetzen, allerdings mit leicht verminderter Temperatur, so dass das Backgut nicht weiter gebräunt wird.

Gerichte	*Betriebsart*	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Einschubleiste von unten	Tipps
Hefegebäck	*Umluft*	800 Gramm	200° C	40-45 Min	1	Formen Ø 27
Biskuit	*Umluft*		180-200° C	35-40 Min	1	2 Ablagen
Rosinenkuchen	*Umluft*		180-200° C	30-35 Min	1	Ø 27
Brandteig	*Umluft*	40 Stück	190° C	35 Min	1 / 3	z.B.Windbeutel
Mürbeteig	*Umluft*	6 Stück	180-200° C	20-30 Min	1	Ø 27
Blätterteig	*Umluft*	6 Stück	200° C	15-20 Min	1	
Baiser	*Umluft mit hunterhitze**	1 Tablett	80-85° C	4½ Stunden	1	
Obstkuchen	*Umluft mit hunterhitze**	6 Pers.	220° C	35-40 Min	1	

** Betriebsart "Umluft mit Unterhitze"; damit Sie Zeit sparen können, empfehlen wir das Vorwärmen mit Betriebsart "Oberhitze / Unterhitze".*

INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

• Ler atentamente este manual, para poder tirar todo o partido do forno. Aconselhamos que este manual seja guardado para posterior consulta e que nele seja anotado, antes da instalação do aparelho, o respectivo número de série para os casos em que, eventualmente, seja necessário recorrer à intervenção do Serviço Após Venda..

- Não guardar produtos inflamáveis no forno; podem inflamar-se por activação involuntária do forno.
- Não se apoie nem deixe que as crianças se sentem na porta do forno.
- Utilizar luvas térmicas de cozinha, para introduzir ou retirar qualquer recipiente do forno. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

Declinamos eclinamos toda a responsabilidade em caso de incumprimento das instruções deste manual.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

- Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na directiva da CEE 89/109.

CE Além disso, este electrodoméstico satisfaz o disposto nas directivas da CEE 89/336/CEE, 73/23/CEE e alterações subsequentes das mesmas.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.

Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos. Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, consequentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.

Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.

Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.

Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos. Nunca utilize o forno quando estiver descalço. Não permita que crianças ou adultos irresponsáveis utilizem o forno, salvo sob a supervisão de alguém responsável. Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.

Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.

Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.

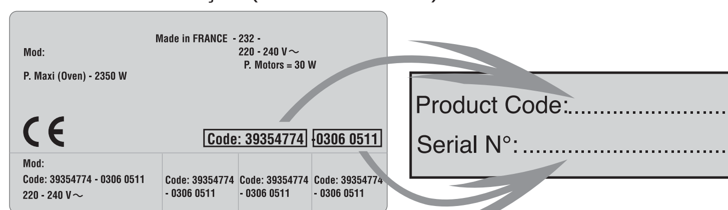
Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.

O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia.

Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.

- O forno que acaba de adquirir tem características técnicas bem definidas e, por isso, não pode sofrer quaisquer modificações.
- A porta do forno integra vários vidros para evitar o risco de queimadura quando em funcionamento. Todavia, aconselhamos a manter as crianças afastadas.

Placa de identificação (ao lado do forno)



- Nunca limpar o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão.
- Se o forno apresentar qualquer avaria, não o ligar ou desligá lo da corrente e contactar directamente os serviços técnicos acreditados pelo fabricante.

RECOMENDAÇÕES

- Sempre que o forno for utilizado, fazer uma pequena limpeza para que este se mantenha em perfeitas condições.
- Não forrar as paredes do forno com folha de alumínio ou com qualquer protecção descartável vulgarmente à venda, pois pode fundir em contacto directo com o esmalte quente e danificar o forno.
- Para evitar que o forno se suje excessivamente e também o fumo e cheiro que daí podem resultar, não o usar a temperaturas demasiado altas. É preferível demorar mais o tempo e baixar um pouco o nível térmico.
- Para além dos acessórios fornecidos conjuntamente com o forno, aconselhamos a utilizar apenas recipientes resistentes a altas temperaturas.

INSTALAÇÃO

Compete ao cliente proceder à instalação do forno. O fabricante não tem qualquer obrigação de proceder à instalação do forno. Se for necessária assistência técnica do fabricante para repar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia. A instalção deve ser efectuada segundo as instruções dos técnicos qualificados. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos.

O móvel em que o forno vai ser encastrado devem ser resistente a temperaturas de 70℃ no mínimo.

O forno pode ser encaixado por baixo de uma bancada ou colocado em plano superior em coluna adequada.

Antes da fixação fixação: É indispensável certificar-se de que o nicho de encastramento tem bom arejamento, para circulação do ar frio necessário à refrigeração e à protecção dos órgãos internos. Para isso, fazer a uma abertura própria, conforme indicado na página 57, consoante com o tipo de encastramento.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO FORNO DEVE SER EFECTUADA POR UM INSTALADOR ACREDITADO OU POR UM TÉCNICO COM QUALIFICAÇÃO SEMELHANTE.

A instalação eléctrica a que o forno vai ser ligado deve estar de acordo com as normas vigentes no país de instalação. O fabricante declina a sua responsabilidade em caso de incumprimento desta exigência.

A ligação à rede deve ser feita através de tomada de corrente com ligação à terra ou através de um dispositivo de corte omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3mm. A instalação deve obrigatoriamente ser protegida por fusíveis apropriados e possuir fios com secção suficiente para a alimentação normal do aparelho

LIGAÇÃO:

Este aparelho tem um cabo de alimentação que permite apenas a sua ligação a corrente de 230 V~, entre fases ou entre fase e neutro.

A ligação deve ser efectuada de acordo com o esquema da página seguinte, depois de verificada:
. a tensão de alimentação do contador,
. a regulação do disjuntor.
O fio de protecção do cabo (verde/amarelo), ligado ao borne Terra do aparelho, deve ser ligado ao borne Terra da instalação.

Atenção:
- **Mandar verificar por um profissional a continuidade da terra da instalação, antes de proceder à ligação.**
- **Declinamos qualquer responsabilidade por acidentes ou pelas suas eventuais consequências, em caso de não ligação à terra do aparelho ou por ligação a terra com deficiente continuidade.**

NOTA: Não esquecer que o aparelho pode necessitar de qualquer intervenção por parte do Serviço Após Venda. Por isso, mandar colocar a tomada de corrente de forma a poder ligar-se o forno, quando fora do nicho.
Cabo de alimentação: Se for necessário, substituir o cabo de alimentação; essa substituição deve ser efectuada pelo Serviço Após Venda ou por pessoas com qualificação idêntica.

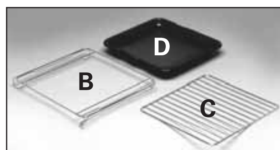
EQUIPAMENTO DO FORNO

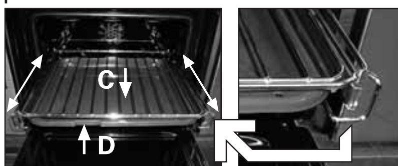
A grelha simples serve de suporte para formas, travessas, etc.

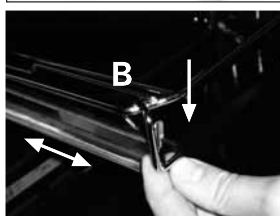
A grelha porta-recipientes serve mais particularmente para grelhados; associa-se ao tabuleiro de recolha de sucos.
Devido ao seu perfil especial, as grelhas permanecem na horizontal mesmo quando puxadas ao máximo para o exterior, pelo que não existe qualquer risco do recipiente que contêm escorregar ou transbordar.

O tabuleiro buleiro de recolha de sucos serve para aparar o suco dos grelhados. Pode ser colocado por cima da grelha ou introduzido nas calhas. Só se utiliza com o Grelhador, o Espeto ou o Turbogrelhador. Nos outros modos de cozedura deve ser retirado do forno. Nunca utilizar este tabuleiro como recipiente para assar, pois causaria salpicos de gordura e fumos, e rapidamente sujaria o forno.

PRATELEIRAS TELESCÓPICAS
Faça deslizar as calhas para o exterior, e coloque o suporte da prateleira B por detrás do travão colocado na parte frontal do kit.
Complete a montagem inserindo a prateleira **C** e o tabuleiro **D**







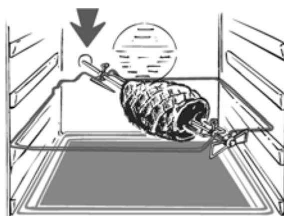
Durante a utilização do forno, os acessórios não usados devem ser retirados do forno.

GRELHAR

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado. Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos, pelo que recomendamos que consulte a fig. na página 48.
Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne. As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

ESPETO

Não é preciso pré-aquecer o forno para utilizar o espeto. Os cozinhados no espeto fazem-se com a porta fechada.



TEMPOS DE COZEDURA

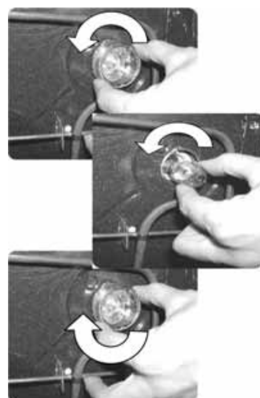
Para saber quais os tempos de cozedura recomendados para cozinhar os alimentos, quando utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que consulte as tabelas constantes nas páginas 48, 49. Quando adquirir mais experiência do modo de funcionamento do seu forno, poderá querer alterar os tempos indicados segundo o seu gosto.

LIMPEZA DO FORNO

- **Esperar que o forno arrefeça, antes de proceder à sua limpeza manual.**
- **Nunca utilizar produtos abrasivos, esfregões de arame ou objectos cortantes, para limpar o forno, pois danificariam irremediavelmente o esmalte.**
- **Utilizar apenas água e sabão ou produtos líquidos amoniacais.**

A PARTE ENVIDRAÇADA
Sempre que o forno for utilizado, aconselhamos a limpar o vidro da porta com papel absorvente. Se houver demasiados salpicos, pode limpar depois com uma esponja seca e detergente. Nunca utilizar produtos abrasivos ou objectos cortantes.
A JUNTA DA PORTA DO FORNO
Se estiver muito suja, limpá-la com uma esponja ligeiramente húmida.
OS AC ACESSÓRIOS ESSÓRIOS
Limpá-los com uma esponja embebida em água e sabão. Enxaguar com água limpa e secar. Evitar produtos abrasivos.
O TABULEIRO DE RECOLHA DE SUCOS
Depois de grelhar, retirar do forno este tabuleiro. Ter o cuidado de deitar a gordura num recipiente. Lavar e enxaguar o tabuleiro de recolha de sucos com água quente, utilizando uma esponja com detergente.
Se os resíduos ficarem colados, mergulhá-lo em água com detergente. Também pode ser limpo na máquina de lavar ou com um dos produtos habitualmente vendidos para este fim. Nunca voltar a utilizar, no forno, o tabuleiro de recolha de sucos sujo. Nunca utilizar o processo de pirólise no tabuleiro de recolha de sucos.

LUZ DO FORNO
Desligar o aparelho da corrente, antes de fazer qualquer operação de limpeza ou de substituição.
A lâmpada e a respectiva tampa são de material resistente a temperaturas bastante altas.





Características da lâmpada:
230 V~ - 25 W - Casquilho E 14
Temperatura 300°C

Para substituir uma lâmpada fundida, basta:
. desapertar a tampa de vidro,
. desapertar a lâmpada,
. substituí-la por outra idêntica (ver características acima),
. após substituição da lâmpada, voltar a apertar a tampa de vidro que serve de protecção

FORNO AUTO-LIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.
A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.
No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.
Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.
Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.

Se as paredes interiores do forno estiverem coberta por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.
Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.
N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

LIMPEZA DO FORNO: PIRÓLISE

A pirólise é um método de limpeza que recorre a temperaturas elevadas para destruir a sujidade.
O fumo resultante é eliminado através a passagem de um catalizador. A porta do forno dispõe de um fecho de segurança que a impede de ser aberta durante a pirólise, tendo em vista as temperaturas elevadas que são necessárias. A realização do ciclo de pirólise poderá dar azo à presença de um cheiro ligeiro na cozinha, que será mais ou menos notório conforme o arejamento da mesma.

IMPORTANTE:

Antes de levar a cabo a pirólise:
• Remova todos os acessórios do forno, a fim de evitar que sejam danificados pelas temperaturas elevadas registadas durante a pirólise.
• Limpe todos os derrames de alimentos de maiores dimensões ou os restos de alimentos de grandes dimensões que demorariam demasiado tempo a ser destruídos pela pirólise. **Na verdade, eventuais acumulações de grande quantidade de gordura poderão incendiar-se devido ao calor intenso produzido durante a pirólise.**
• Feche a porta do forno.
. Se tiver uma placa de cozedura instalada por cima do forno, nunca utilize os queimadores a gás ou as chapas eléctricas durante a pirólise para evitar um aquecimento excessivo do painel de comandos do forno.
. O fabricante recomenda vivamente que nunca utilize detergente ou quaisquer outros produtos recomendados para a limpeza de fornos.
•
A pirólise deixa um resíduo branco nas paredes do forno. Espere que o forno arrefeça completamente e, em seguida, limpe o interior do forno com uma esponja húmida, para eliminar estes resíduos.
Observações:
• *Poupará energia se limpar o forno imediatamente a seguir a utilizá-lo, tirando desta forma partido do calor residual acumulado no interior do forno.*

• A ventoinha de refrigeração entra em funcionamento assim que a pirólise se inicia.
• A ventoinha de refrigeração só deixa de trabalhar quando os componentes do forno tiverem arrefecido o suficiente.

ACTIVAÇÃO DO CICLO PIROLÍTICO

1. Coloque o termostáto na posição ‘0’
2. Coloque o selector de funções na posição P
3. A porta está trancada
4. Utilizando o programador seleccione o tempo de pirolíse; a função de início diferido pode ser seleccionada (consulte o parágrafo da programação)

ATENÇÃO: se o tempo do ciclo pirolítico não estiver seleccionado o ciclo não iniciará

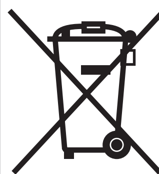
• Forno moderadamente sujo – 90 minutos
• Forno sujo – 105 minutos
• Forno muito sujo – 120 minutos

5. No final do ciclo pirolítico o forno desligar-se-à automaticamente.
6. Coloque o selector de funções na posição ‘0’
A temperatura do forno irá descer e a porta ficará destrancada quando a temperatura for inferior a 320ºC.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica
Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria:
desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.
Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características (vide a figura na página 57).

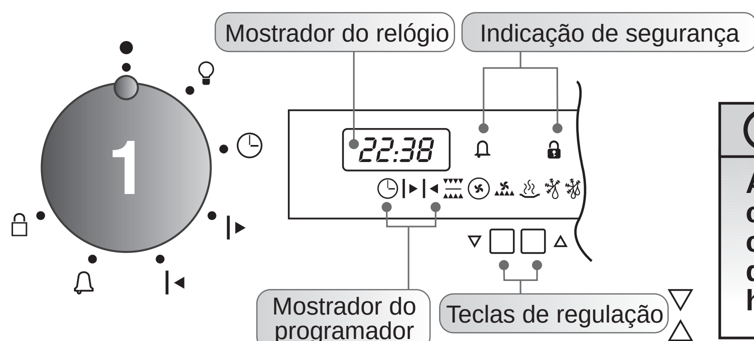


Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).
Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.
O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

FUNÇÃO	COMO ACTIVÁ-LA	COMO DESACTIVÁ-LA	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
LUZ DO FORNO	• Quando o botão de selecção (1) é rodado de modo a coincidir com o símbolo a luz acende-se			• Trata-se de uma função útil para verificar se o forno está perfeitamente operacional.
RELÓGIO	• Rode o botão de selecção (1) de modo a coincidir com o símbolo • Premindo as teclas ▽e△ acerte a hora do dia (durante o acerto, os números apresentados no mostrador ficam a piscar)	• Rode o botão de selecção para a posição	• Permite-lhe acertar a hora apresentada no relógio do forno	• Premindo as teclas ▽e△ acerte a hora (durante o acerto, os números apresentados no mostrador ficam a piscar). **NOTA: Acerte o relógio ime-diatamente a seguir à instalação do aparelho ou a seguir a toda e ualquer interrupção da alimentação de energia eléctrica (quando falta a energia a indicação 12:00 fica a piscar no mostrador).**
ALARME	• Rode o botão de selecção 1até coincidir com o símbolo . • Regule o tempo de cozedura com as teclas ▽e△(durante a regulação os números apresentados no mostrador ficam a piscar)	• Uma vez esgotado o tempo de cozedura assim regulado, o forno desliga-se automaticamente. Se precisar de interromper o seu funcionamento antes disso, terá de desligar o forno ou terá de alterar a regulação do tempo de cozedura para 00:00 (rode o botão de selecção 1 de modo a coincidir com o símbolo , e, em seguida, regule a hora com as teclas ▽e△).	• Emite um sinal sonoro de aviso (durante alguns segundos) uma vez esgotado o tempo de cozedura regulado.	• É um lembrete muito útil. • **Esta função é independente do funcionamento do forno (podendo ser utilizada mesmo que o forno não esteja a ser utilizado)**
BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS	• Rode o botão de selecção 1 até coincidir com o símbolo O indicador luminoso fica a piscar. • Prima simultaneamente as teclas ▽e△ , durante três segundos. • A regulação fica confirmada quando o indicador luminoso deixa de piscar.	• Prima simultaneamente as teclas ▽e△ durante três segundos. • O indicador luminoso fica a piscar.	• As regulações do forno não podem ser alteradas (mesmo que a posição dos botões de selecção seja acidentalmente alterada)	• Esta função funciona mesmo que o forno não esteja a ser utilizado, impedindo-o de poder ser acidentalmente colocado em funcionamento. • Funciona ainda quando o forno está a ser utilizado, evitando que as regulações feitas possam ser alteradas (através da deslocação acidental de um botão de selecção) **NOTA: Mesmo com esta função activada, o forno continua a poder ser desligado, para o que basta rodar o botão de selecção 2 para a posição 0.**
TEMPO DE COZEDURA *Para utilizar inclusive no ciclo pirolitico.*	• **Seleccione um modo de cozedura com o (botão de selecção 2)** • Rode o botão de selecção 1 até coincidir com o símbolo • Regule o tempo de cozedura com as teclas ▽e△ (durante a regulação os números presentados no mostrador ficam a piscar)	• Uma vez decorrido o tempo de cozedura assim regulado, o forno desliga-se automaticamente. Se precisar de interromper o seu funcionamento antes disso, terá de desligar o forno ou terá de alterar a regulação do tempo de cozedura para 00:00 (rode o botão de selecção 1 de modo a coincidir com o símbolo , e, em seguida, regule a hora com as teclas▽e△).	• Permite a memorização de um tempo de cozedura previamente definido. • Uma vez regulado um tempo de cozedura, rode o botão de selecção 1 de modo a ficar a coincidir com o símbolo para que no mostrador sejam apresentadas as horas. • Para ver o tempo de cozedura programado rode o botão de selecção 1 até coincidir com o símbolo	• Uma vez decorrido o tempo de cozedura assim regulado, o forno desliga-se automaticamente, sendo emitido um sinal sonoro de aviso durante alguns segundos.
FIM DA COZEDURA *Para utilizar inclusive no ciclo pirolitico.*	• **Seleccione um modo de cozedura (botão de selecção 2)** • Rode o botão de selecção até coincidir com o símbolo • Regule a hora de fim da cozedura com as teclas ▽e△ (durante a regulação os números apresentados no mostrador ficam a piscar)	• O forno desliga-se automaticamente na hora assim predefinida. Se precisar de interromper o seu funcionamento antes disso, terá de desligar o forno, rodando o botão de selecção 2 de modo a ficar a coincidir com o símbolo .	• Permite a memorização da hora de fim da cozedura. • Uma vez regulada uma hora de fim de cozedura, rode o botão de selecção 1 de modo ficar a coincidir com o símbolo para que no mostrador sejam apresentadas as horas. • Para ver a hora de fim da cozedura programada rode o botão de selecção 1 até ao símbolo .	• Normalmente, esta função é utilizada em conjunto com a função "tempo de cozedura". Por exemplo, se o prato tiver de ser cozinhado durante 45 minutos e tiver de estar pronto às 12:30, basta seleccionar o modo de cozedura pretendido, regular um tempo de cozedura com uma duração de 45 minutos e regular a hora de fim de cozedura para as 12:30. A cozedura inicia-se automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 minutos), prosseguindo até à hora de fim de cozedura predefinida, altura em que o forno se desliga automaticamente.

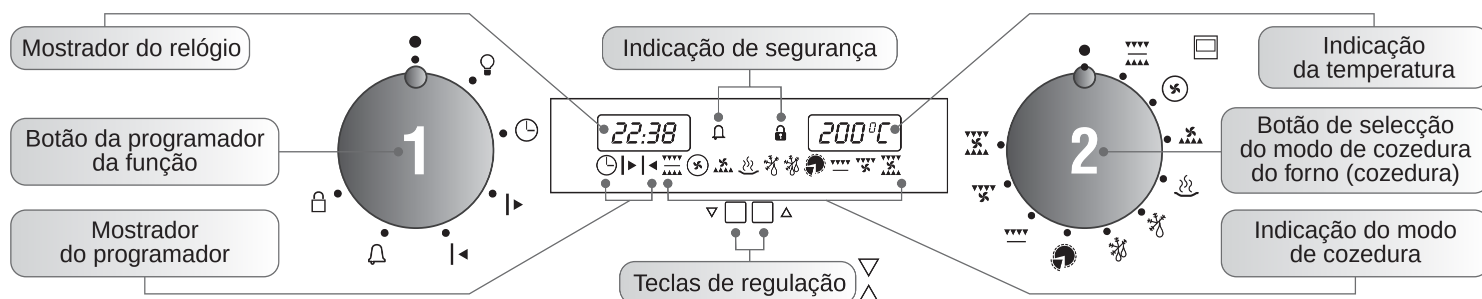
O PROGRAMADOR



Um ligeiro retardamento ocorrerá na programação enquanto o forno executa os diagnósticos internos.

ATENÇÃO

A primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas.



• Se as horas do relógio não tiverem sido acertadas o forno não funciona; nesse caso no mostrador do relógio será apresentada a indicação 12:00 a piscar.

Para que o forno comece a funcionar é necessário que tenha sido previamente seleccionado um modo de cozedura com o botão de selecção (2). O símbolo correspondente será apresentado no mostrador e a temperatura automaticamente predefinida fica a piscar. Para alterar essa temperatura basta premir as teclas ▽ ou △. Passados poucos segundos o forno começa a trabalhar; no entanto, o arranque da cozedura poderá ser regulado com o botão de selecção do programa de modo a iniciar-se mais tarde (vide o capítulo "O programador"). O símbolo correspondente ao modo de cozedura seleccionado será apresentado de modo intermitente no mostrador até o forno atingir a temperatura apresentada no mostrador. Uma vez atingida esta temperatura, a indicação deixará de piscar, sendo emitido um sinal sonoro de aviso.

O forno pode ser desligado em qualquer altura, para o que basta rodar o botão de selecção (2) para a posição correspondente a " ● ".

Simbolo	Temperatura pre-regulada	Intervalo de temperatura	Modo
Programa testado de acordo com o CENELEC EN 50304 utilizado por definição na classe energética.	220° C	50°-240° C	**Convecção natural** Resistências superior e inferior ligadas. Modo de cozedura tradicional, especialmente indicado para assar uma perna de borrego ou caça. Ideal para confeccionar biscoitos e maçãs assadas e para que os alimentos fiquem dourados e estaladiços. Para que sejam obtidos os melhores resultados os alimentos deverão ser colocados numa prateleira e a temperatura deverá ser regulada entre os 50 e os 240°
	180° C	50°-240° C	**Forno ventilado** Uma ventoinha interna assegura uma distribuição uniforme do ar quente a todos os níveis do forno. É o modo de cozedura ideal para cozinhar diversos tipos de alimentos ao mesmo tempo (peixe, carne) sem que os seus sabores e aromas se misturem. É um modo de cozedura delicado - especialmente recomendado para a confecção de pães-de-ló, massas folhadas, etc..
	160° C	50°-220° C	**Resistência inferior + ventoinha** Modo de cozedura recomendado para a confecção de pratos delicados (soufflés)
	60° C	–	**Aquecimento dos pratos** As resistências superior e inferior trabalham de modo intermitente, sendo assistidas pela ventoinha. A temperatura está previamente regulada por forma a manter-se constante nos 60°C (neste modo de cozedura não é possível alterar a regulação da temperatura). É o modo ideal para manter quentes os pratos que acabaram de ser cozinhados, sem se correr o risco de ficarem demasiado passados. Este modo de cozedura também é útil para aquecer os pratos em que a refeição vai ser servida.
	20° C	–	**Descongelação à temperatura ambiente** Neste modo de cozedura, o ar, à temperatura ambiente, é circulado à volta dos alimentos. Desta forma, os alimentos descongelam-se em apenas alguns minutos sem que sofram qualquer alteração.
	40° C	–	**Descongelação** As resistências superior e inferior trabalham de forma intermitente, sendo assistidas pela ventoinha. A temperatura está previamente regulada por forma a manter-se constante nos 40°C (neste modo de cozedura não é possível alterar a regulação da temperatura). Este modo permite descongelar rapidamente os alimentos antes de os cozinhar.
	230° C	–	**Modo de cozedura de pastry** O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.
	210° C	180°-240° C	**Grelhador tradicional com a porta do forno fechada** Nesta posição, a resistência por infravermelhos do grelhador está ligada. É o modo de cozedura perfeito para cozinhar fatias finas ou médias de carne (salsichas, costeletas, entremeada, bacon)
	190° C	50°-200° C	**Grelhador ventilado com a porta do forno fechada** O ar quente, emitido pela resistência do grelhador, é circulado à volta dos alimentos pela ventoinha, à temperatura necessária, entre os 50 e os 200°C. A ventoinha substitui de forma excelente o espeto rotativo e assegura a obtenção de resultados excelentes com aves, salsichas e carnes vermelhas, mesmo que cozinhadas em grandes quantidades.
Programa testado de acordo com o CENELEC EN 50304	200° C	50°-230° C	**Forno ventilado** Tanto a resistência superior como a inferior do forno estão ligadas, sendo assistidas pela ventoinha interna do mesmo. Trata-se do modo de cozedura recomendado para cozinhar aves, peixe, pão, etc. Este sistema assegura uma distribuição uniforme do calor, possibilitando a confecção de qualquer prato num tabuleiro de grandes dimensões.

CONSELHOS DE COZEDURA

As temperaturas bem como o tempo de cozedura que a seguir se indicam são dados apenas com o fim de facilitar o uso inicial do aparelho. A experiência pessoal ditará depois a adaptação destes tempos ao gosto e aos hábitos de cada um.

Convém notar que quanto mais alta for a temperatura de um cozinhado, mais serão os salpicos que irão sujar o forno e provocar fumos. É pois preferível baixar ligeiramente a temperatura, mesmo que para tal seja necessário despender mais tempo.

As paredes do forno tem vários níveis de patamar numerados a contar de baixo.



PEIXES

Pratos	*Modo de cozedura*	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Nível de patamar a contar de baixo
Robalo ou dourada	*Cozed. comum*	1kg inteiro	220° C	30 minutos	1
Pargo ou salmão	*Cozed. comum*	1kg assado	220° C	30 minutos	1
Fillet of sole	*Circ. ar quente*	6 filtes	160° C	15-20 mins	1
Peixe grelahdo	*Grelhador*	6 filtes	275° C	2x5 mins	4

LEGUMES - DIVERSOS

Pratos	*Modo de cozedura*	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Conselhos
Couves estufadas	*Cozed. comum*	6 pessoas	200-220° C	1 h	
Empadões	*Cozed. comum*		200-220° C	1 hora/kg	
Endivas com gruyère	*Circ. ar quente*	6 pessoas	180-200° C	25-30 minutos	
Suflés salgados doces	*Circ. ar quente*	6 pessoas	180-200° C	50-60 minutos	Ø 22
Tomates recheados	*Circ. ar quente*	6-8 peças	200-220° C	40-45 minutos	
Flamiche de pêras	*Base ventilada*	6 pessoas	220° C	35-40 minutos	
Quiche Lorraine	*Base ventilada*	6 pessoas	220° C	45-50 minutos	
Esparguete gratinado a bolonhesa	*Turbogrelhador*	6 peças	200° C	45 minutos	Oval earthenware

Todos os cozinhados foram executados no nível de patamar «1» excepto os pratos marcados com o símbolo «*» que necessitam de cozedura a nível médio.

CARNES

É preferível só salgar as carnes no final da cozedura, porque o sal contribui para os salpicos de gordura com os consequentes fumos, e assim o forno suja-se rapidamente. Os assados de carne branca, porco, vitela, cabrito e peixes podem ser postos no forno a frio. A cozedura é mais demorada do que em forno previamente aquecido, mas o interior da peça coze melhor, pois o ar quente tem mais tempo para se propagar até ao centro do alimento.
Um bom prévio aquecimento está sempre na origem do êxito da cozedura de uma carne vermelha.

PARA OS GRELHADOS
• Antes de colocar a carne no forno:
Retirar a carne do frigorífico algumas horas antes de a grelhar. Colocá-la sobre várias camadas de papel absorvente; ficará mais tenra, mais saborosa e não haverá o risco de ficar gelada no interior. Juntar pimenta e especiarias, antes de a grelhar, mas só a salgar depois de cozinhada, caso contrário ficará menos tenra e gostosa. Pincelar cada peça com um pouco de óleo. É melhor utilizar um pincel largo e achatado. Juntar seguidamente pimenta e algumas ervas (tomilho, etc.). Meter a carne no forno.
• Durante a cozedura:
Nunca picar os alimentos enquanto estão a ser cozinhados, nem quando os voltar: o suco escorreria e ficariam secos.

Pratos	*Modo de cozedura*	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Conselhos
Pato	*Coz. comum*	1,5 kg	200-220° C	1 h 30	
Perú	*Coz. comum*	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Ganso	*Coz. comum*	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 h 30	
Perna de cabrito	*Coz. comum*		200-220° C	15 min/libra	
Frango asado	*Coz. comum*	1/1,5 kg	220° C	cerca de 1 h	
Carne de vaca assada	*Coz. comum*		240° C	15 min/libra	
Coelho assado	*Circ. ar quente*	800-1 kg	200-220° C	50-60 minutos	
Vaca	*Espeto*	1kg	275° C	15-20 minutos	Sem préaquecimento
Cabrito / Borrego	*Espeto*	1 kg	275° C	20-25 minutos	Sem préaquecimento
Espetadas	*Grelhador*	6 peças	275° C	2x8 minutos	Virar a meio da cozedura
Pork chop	*Grelhador*	6 peças	275° C	2x8 minutos	Virar a meio da cozedura

** Todos os cozinhados foram executados no nível de patamar "1".*

DOCES

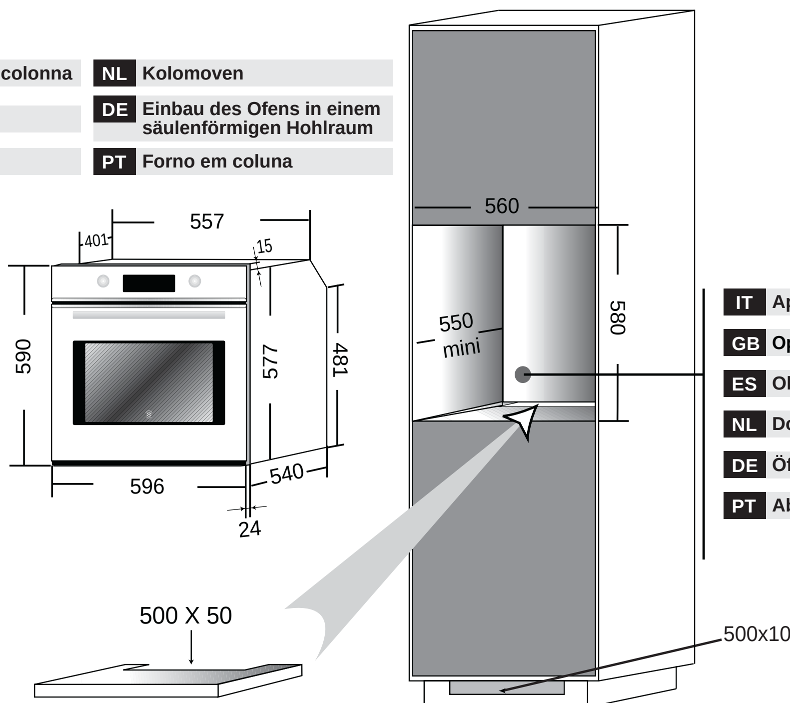
Evitar utilizar formas brilhantes, porque reflectem o calor e podem prejudicar a cozedura dos bolos. Se estes alourarem demasiadamente depressa, cubra-os com papel de alumínio ou papel vegetal.
Atenção: Utilizar o papel de alumínio no sentido correcto, ou seja – com a face brilhante voltada para o bolo. Caso contrário, a face brilhante reflectiria o calor, não deixando que este penetrasse no interior. Evitar abrir a porta do forno durante os primeiros 20 a 25 minutos: os suflés, bolos... ficariam espalmados. Para verificar se o bolo se encontra devidamente cozido, picá-lo no centro com a lâmina de uma faca ou com uma agulha de tricô. Se estas saírem secas, o bolo está cozido, mas se saírem húmidas ou com algumas partículas de bolo agarradas, continuar a cozedura, mas baixar ligeiramente a temperatura para que o bolo acabe de cozer sem queimar.

Receitas	*Mode de cozedura*	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Nível patamar	Conselhos
Bolo inglês	*Coz. comum*	1,5 kg	180-200° C	50+60 min	1	
Bolo de frutas	*Coz. comum*	6 pessoas	200-220° C	40-50 min	1	Ø 27
Bolo mármore	*Coz. comum*	1,5 kg	200-220° C	45-50 min	1	
Tarte guarnecida	*Coz. comum*	6 pessoas	200-220° C	40-45 min	1	Ø 27
Brioches	*Circ. ar quente*	800 grs	200° C	40-40 min	1	
Pão-de-ló	*Circ. ar quente*		180-200° C	35-40 min	1	forma Ø 27
Pudim flã	*Circ. ar quente*		180-200° C	30-35 min	1	forma Ø 27
Biscoitos	*Circ. ar quente*	40 peças	190° C	35 min	1 / 3	2 placas
Fundo de tarte	*Circ. ar quente*	for 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Massa folhada	*Circ. ar quente*	6 peças	200° C	15-20 min	1	
Merengues	*Base ventilada**	1 placa	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Tarte de frutos	*Base ventilada**	6 pessoas	220° C	35-40 min	1	
Queijadas	*Base ventilada**	6 peças	190° C	30-35 min	1	

*** Em base ventilada, recomenda-se um pré-aquecimento em modo de circulação de arquente, para ganhar tempo.**

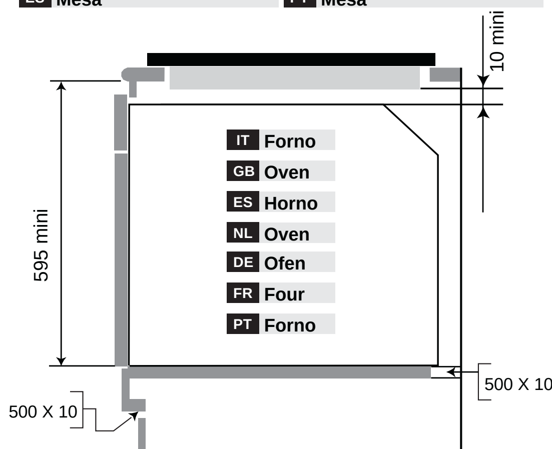
INSTALLAZIONE (dimensioni in mm) IT
INSTALLATION (dimensions mm) GB
INSTALACIÓN (dimensiones en mm) ES
INSTALLATIE (afmetingen in mm) NL
INSTALLATION (Die Abmessungen sind in Millimetern angegeben) DE
INSTALAÇÃO (dimensões em mm) PT

IT Forno incassato in colonna
GB Oven in column
ES Horno en columna
NL Kolomoven
DE Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum
PT Forno em coluna



IT Apertura per il passaggio del cavo di alimentazione
GB Opening for power supply cable
ES Obertura para pasar el cable de alimentación
NL Doorgangsopening voor de voedingskabel
DE Öffnung für das Stromversorgungskabel
PT Abertura para passagem do cabo de alimentação

IT Piano di cottura
GB Top
ES Mesa
NL Tafelblad
DE Koch- bzw. Arbeitsfläche
PT Mesa



IT Forno incassato sotto un piano di cottura
GB Oven fitted under worktop
ES Horno enpotrado bajo superficie de trabajo
NL Oven ingebouwd onder het werkblad
DE Einbau des Ofens unter einer Arbeitsfläche
PT Forno por baixo de bancada

IT Fissaggio
GB Fixing in the location
ES Fijación en el huecio de empotramiento
NL Plaatsing in de inbouwniche
DE Befestigung des Ofens an seinem Sitz
PT Fixação em nicho de encastramento



IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE Der Hersteller übernimmt keine Hauftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

04-2005 • Cod. 41016882
GRAFICA comunication and service